

DU 16 JANVIER au 20 JANVIER 2023

	Lundi 16/01/2023	Mardi 17/01/2023 	Jeudi 19/01/2023	Vendredi 20/01/2023
ENTREE	Maquereau à la moutarde OU œuf dur mayonnaise	Avocat vinaigrette OU Macédoine	Haricots verts au thon OU Betteraves vinaigrette	Endives-noix-pomme OU Salade verte-maïs-jambon
PLAT	Filet de dinde OU Giglette de lapin	Omelette emmental	Poulet rôti bio OU Faux filet de bœuf	Saumon poêlée grillé OU Poêlée de cabillaud
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bio	Ratatouille	Purée	Julienne de légumes OU Brocolis
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Entremets	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Gâteau marbré OU Tarte aux pommes	Fruits de saison	Eclair au chocolat OU Eclair au café

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

ALLERGENES - Information à destination des commensaux (les enfants allergiques faisant l'objet d'un PAI-Projet d'accueil individualisé)

Pour votre information, les plats préparés par l'équipe de restauration sont susceptibles de contenir une ou plusieurs des 14 substances allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, sulfites et anhydride sulfureux, sésame, lupin, arachides, mollusques, fruits à coque).

Le personnel de restauration est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats. Contact téléphonique collège : 05 49 80 57 97