

## DU 20 JUIN au 24 JUIN 2022

	Lundi 20/06/2022	Mardi 21/06/2022 	Jeudi 23/06/2022	Vendredi 24/06/2022
ENTREE	Artichaut ou Macédoine	Concombre à la crème ou Radis beurre	Tomate-mozzarella ou Melon	Salade composée ou Pastèque
PLAT	Hachis parmentier	Lasagne de légumes	Sauté de porc provençal	Carbonnade bœuf ou Sauté d'agneau
ACCOMPAGNEMENT			Frites au four	Julienne de légumes ou Haricots plats
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Yaourt bio	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits crus de saison	Fruits crus de saison	Compote pomme-fraise ou Poire au sirop	Beignets

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