

DU 20 MARS au 24 MARS 2023

	Lundi 20/03/2023	Mardi 21/03/2023 	Jeudi 23/03/2023	Vendredi 24/03/2023
ENTREE	Macédoine de légumes ou Asperges ou Betteraves rouges	Radis ou Salade salakis-œuf-tomate ou Salade Poivrons-œuf	Carottes râpées	Friand au fromage ou Crêpe au fromage
PLAT	Brochette de poisson	Omelette Emmental	Raclette	Sauté de porc ou Haut de cuisse de poulet
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes	Blé tomate		Ratatouille ou Brocolis - chou fleur
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage		Entremets
DESSERT	Fruits de saison	Compote ou Fruits au sirop	Tartelette aux myrtilles	Fruits de saison

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