

DU 20 NOVEMBRE au 24 NOVEMBRE 2023

	Lundi 20/11/2023	Mardi 21/11/2023	Jeudi 23/11/2023	Vendredi 24/11/2023
ENTREE	Bouillon vermicelle bio  ou Salade de blé au thon	Salade perles marines au surimi ou Salade de pommes de terre	Avocat ou Chou blanc mimosa	Champignons sauce fromage blanc ou Carottes râpées bio 
PLAT	Saucisse de volaille ou Steack haché grillé	Nugget's végétaux	Poulet bio  basquaise ou Rôti de porc	Pot au feu
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis ou Chou fleur	Endives braisées ou poêlée de légumes	Frites	
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Fruits de saison	Compote tous fruits ou Salade de fruits exotiques	Strudel pomme-raisin ou Gâteau marbré

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