

DU 21 MARS au 25 MARS 2022

	Lundi 21/03/2022	Mardi 22/03/2022 	Jeudi 24/03/2022	Vendredi 25/03/2022
ENTREE	Betteraves-maïs-vinaigrette ou Macédoine de légumes	Carottes râpées bio	Salade riz-surimi ou Taboulé	Friand fromage ou Quiche lorraine
PLAT	Brochette poisson pané	Palets végétariens	Navarin d'agneau ou Sauté de veau	Escalope de porc ou Filet de dinde
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur ou Riz-carottes	Pâtes	Printanière de légumes ou Carottes bio persillées	Choux bruxelles ou Poêlée de légumes
FROMAGE-LAITAGE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt bio aromatisé
DESSERT	Fruits crus de saison	Poires au sirop ou Pomme cuite	Cône glacé	Fruits crus 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