

DU 25 SEPTEMBRE au 29 SEPTEMBRE 2023

	Lundi 25/09/2023	Mardi 26/09/2023 	Jeudi 28/09/2023	Vendredi 29/09/2023
ENTREE	Macédoine de légumes OU Betteraves-maïs	Champignons crus crème fines herbes OU Carottes râpées bio 	Taboulé OU Salade pâtes de couleur - thon	Friand au fromage OU Tartine tomate-chèvre
PLAT	Poisson meunière	Pâtes bio  carbonara végétarienne	Sautée de veau OU Rôti de bœuf	Rôti de porc OU Emincés de dinde à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Riz bio  au curry OU Purée de patate douce		Haricots beurre OU Poêlée de carottes, panais et céleri bio 	Choux bruxelles OU Purée de carottes bio 
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Entremets chocolat, vanille ou citron
DESSERT	Fruits de saison	Compote de pommes OU Poire au chocolat	Glace fraise, vanille ou chocolat	

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