

DU 27 NOVEMBRE au 1er DECEMBRE 2023

	Lundi 27/11/2023	Mardi 28/11/2023 	Jeudi 30/11/2023	Vendredi 01/12/2023
ENTREE	Salade de pâtes-surimi ou Salade de blé - lardons	Carottes râpées	Croque Monsieur ou Tartine tomatée	Avocat ou Céleri mayonnaise-maïs-jambon
PLAT	Chipolatas ou Paupiette de dinde	Omelette au gruyère	poêlée de saumon ou Lieu noir	Joues de porc à la provençale ou Foie de génisse
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis ou Purée de carottes	Pommes de terre sautées	Epinards à la crème ou Carottes à la crème	Lentilles vertes bio  ou Purée de pois cassés 
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Œufs au lait ou Fromage blanc	Fromage	Entremet vanille ou Flan coco	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Compote de pommes ou Ananas au sirop	Fruits de saison	Liégeois chocolat maison ou Liégeois café maison

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 collègue : 05 49 80 57 97