

## DU 27 FEVRIER au 3 MARS 2023

	Lundi 27/02/2023	Mardi 28/02/2023 	Jeudi 02/03/2023	Vendredi 03/03/2023
ENTREE	Salade riz-thon OU Salade boulgour-jambon-emmental	Carottes râpées	Quiche lorraine OU Tartine de chèvre	Friand au fromage
PLAT	Andouillette ou Boudin noir ou Paupiette de dinde	Pâtes carbonara végétariennes	lieu ou Saumon grillé	Rôti de porc
ACCOMPAGNEMENT	Printanière de légumes		Brocolis ou Carottes	Purée
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Yaourt bio à la fraise	Fromage	Fromage blanc coulis fruits jaunes OU Fromage blanc coulis fruits rouges	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Compote OU Salade de fruits exotiques	Fruits de saison	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