
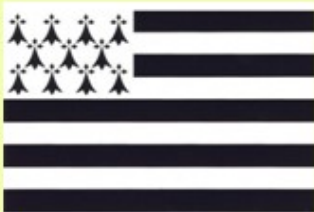






# DU 29 JANVIER AU 2 FEVRIER 2024

	Lundi 29/01/2024	Mardi 30/01/2024 	Jeudi 01/02/2024	Vendredi 02/02/2024
ENTREE	Cervelas ou Pâté de campagne ou Pâté de foie ou Roulade de volaille	Pomelos ou Salade d'endives-noix-pommes		Choux rouge bio  ou Choux blanc bio  à la vendéenne
PLAT	Hachis parmentier	Quiche emmental (sans pâte) ou Quiche chèvre-épinards (sans pâte)	<h2>Menu Breton</h2> 	sauté de porc ou Haut de cuisse de poulet
ACCOMPAGNEMENT		Haricots plats-carottes		Pommes de terre vapeur
	Salade verte	Salade verte		Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage blanc bio  ou Yaourt	Fromage		Entremets
DESSERT	Fruits de saison	Crumble ou Tartelette aux fruits		Compote ou Fruits au sirop

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