

# DU 4 DECEMBRE AU 8 DECEMBRE 2023

	Lundi 04/12/2023	Mardi 05/12/2023 	Jeudi 07/12/2023	Vendredi 08/12/2023
<b>ENTREE</b>	Beurre de maquereau toasté ou Beurre de sardine toasté	Champignons sauce fromage blanc ou Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes ou Haricots verts-thon-œuf	Coleslaw ou Endives-jambon-Emmentale
<b>PLAT</b>	Blanquette de dinde ou Gigolettes de lapin	Œufs à la tomate	Langue de bœuf ou Rôti de veau	Poêlée de lieu noir ou Poêlée de saumon
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule de couscous bio  ou Purée	Gratin de choux fleur ou Poêlée de légumes bio 	Pommes de terre vapeur ou Boulgour bio 	Gratin de brocolis ou Julienne de légumes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
<b>FROMAGE-LAITAGE</b>	Yaourt sucré bio  ou Crème anglaise	Fromage bio 	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruits de saison	Beignets	Fruits de saison	Chou à la vanille ou Chou au 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