

DU 2 AVRIL AU 5 AVRIL 2024

	Lundi 01/04/2024	Mardi 02/04/2024	Jeudi 04/04/2024	Vendredi 05/04/2024
ENTREE	/	Asperges vinaigrette OU Betteraves bio haïs bio	Carottes râpées OU Céleri râpé	Chou blanc à la vendéenne
PLAT		Omelette espagnole OU Omelette emmental	Jambon à l'os OU Haut de cuisse de poulet	Steack au poivre
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre persillées bio	Frites	Printanière de légumes OU Julienne de légumes
FROMAGE-LAITAGE		Salade verte	Salade verte	Salade verte
DESSERT		Crème anglaise	Fromage bio	Fromage
DESSERT		Entremet praliné OU Entremet vanille	Cocktail de fruits exotiques OU Compote de pommes	Beignet chocolat OU Beignet abricot

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



Origine de la viande de bœuf : France (sauf contre indication)



Un PLAT "FAIT MAISON" est un PLAT, comme une entrée, un plat de résistance ou un dessert **CUISINE SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS CRUS**, qui ont été réceptionnés par le cuisinier sans avoir été modifiés dans leur nature et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable



Un PLAT "CUISINE SUR PLACE" est un PLAT, comme une entrée, un plat de résistance ou un dessert **CUISINE SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS DONT CERTAINS PEUVENT ETRE DÉJÀ ELABORES**



Au moins 10% de nos achats sont des **PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Au moins 40% de nos achats sont des **PRODUITS ISSUS D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL** (c'est-à-dire dans un rayon de 80kms maximum autour du collège)



Tous les repas sont servis, chaque jour, avec du pain provenant d'une **boulangerie artisanale locale**. Ces pains peuvent être confectionnés soit avec de la farine issue de l'agriculture biologique, soit une farine traditionnelle. D'autre part, nous proposons également, toutes les 3 semaines environ, du pain bio au levain cuit au feu de bois, confectionné par un paysan boulanger local.