
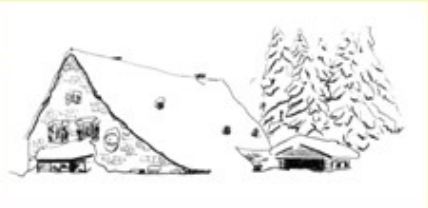





DU 11 MARS AU 15 MARS 2024

	Lundi 11/03/2024	Mardi 12/03/2024 	Jeudi 14/03/2024	Vendredi 15/03/2024
ENTREE	Maquereau à la moutarde ou Sardine au beurre	Céleri rémoulade ou Américan salade	 MENU AUVERGNAT  	Radis beurre ou Salade méli-mélo
PLAT	Cuisse de canette ou Gigollette de lapin	Œufs à la tomate		Saumon grillé ou Lieu sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bio 	Epinard à la crème ou Ratatouille		Brocolis ou Poêlée de légumes
	Salade verte	Salade verte		Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Entremets	Fromage		Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Gaufre au sucre ou Gaufre au chocolat		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