














## DU 18 SEPTEMBRE au 22 SEPTEMBRE 2023

	Lundi 18/09/2023	Mardi 19/09/2023 	Jeudi 21/09/2023	Vendredi 22/09/2023
ENTREE	Roulade de volaille ou Rillettes de porc ou Pâté marmite	Carottes râpées	Concombre bio  ou Tomates bio  et dés de brebis	Salade de riz bio  jambon ou Salade de riz au thon
PLAT	Saucisse volaille ou Steack haché	Nugget végétal	Poelée de saumon ou Lieu noir	Filet de dinde ou Emincés de dinde
ACCOMPAGNEMENT	Ecrasé de pommes de terre bio 	Gratin de courgettes bio  ou Printanière de légumes	Carottes et pommes de terre à la vapeur	Petits pois-carottes ou Tomates provençales
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage blanc bio  ou Entremet au lait bio 	Fromage 	Yaourt bio au citron  ou Crème anglaise	Fromage 
DESSERT	Fruits de saison	Flan pâtissier au lait bio  ou Far Breton au lait bio 		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 collègue : 05 49 80 57 97