

DU 20 FEVRIER au 24 FEVRIER 2023

	Lundi 20/02/2023	Mardi 21/02/2023 	Jeudi 23/02/2023	Vendredi 24/02/2023
ENTREE	Betteraves ou Macédoine de légumes	Carottes bio râpés ou Champignons à la crème	Salade d'endives aux pommes ou Salade maïs-jambon	Salade de choux - surimi ou Avocat
PLAT	Lasagnes à la bolognaise	Nuggets végétaux	Emincés de dinde aux champignons ou Jambon à l'os	Bourguignon bœuf bio
ACCOMPAGNEMENT		Purée de pois cassés ou Blé aux légumes	Frites au four	Haricots verts ou Haricots beurre
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage	Entremet	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Pomme cuite ou Compote de pomme-cassis	Fruits de saison	Beignet chocolat ou Beignet framboise

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