




# DU 22 JANVIER AU 26 JANVIER 2024

	Lundi 22/01/2024	Mardi 23/01/2024 	Jeudi 25/01/2024	Vendredi 26/01/2024
<b>ENTREE</b>	Œufs mimosa-salade-jambon ou Maquereau à la moutarde	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes ou Haricots verts - thon	Avocat ou Salade-maïs-jambon
<b>PLAT</b>	Poulet bio  basquaise ou Filt de dinde	Œufs durs	Blanquette de veau ou Navarin d'agneau	Cœur de merlu
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Penne 1/2 complet bio 	Ratatouille ou Julienne de légumes	Riz bio  aux champignons ou Riz bio  nature	Epinards à la crème ou Poêlée légumes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
<b>FROMAGE-LAITAGE</b>	Yaourt nature sucré bio  ou Œufs au lait bio 	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruits de saison	Flan pâtissier nature ou Flan pâtissier coco ou Brownies chocolat	Fruits de saison	Riz au lait bio  ou Semoule au chocolat bio 

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