

# DU 5 FEVRIER AU 9 FEVRIER 2024

	Lundi 05/02/2024	Mardi 06/02/2024 	Jeudi 08/02/2024	Vendredi 09/02/2024
ENTREE	Betteraves bio  - maïs bio  ou Salade composée	Carottes râpées	Salade pommes de terre-thon ou Salade strasbourgeoise	Friand ou Croque Monsieur
PLAT	Gratin de poisson	Pané fromager	Sauté de porc ou Haut de cuisse de poulet	Goulash
ACCOMPAGNEMENT	Purée maison	Petits pois	Carottes persillées ou Salsifis	Brocolis ou Printanière de légumes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt à la fraise bio  ou Crème anglaise 
DESSERT	Fruits de saison	Compote ou Fruits au sirop	Mousse au chocolat ou Chou chantilly	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