


# DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

|                 | Lundi<br>25/03/2024   | Mardi<br>26/03/2024               | Jeudi<br>28/03/2024                              | Vendredi<br>29/03/2024   |
|-----------------|---|---|--|--|
| ENTREE          | Choux fleurs vinaigrette<br>ou<br>Macédoine de légumes mayonnaise                             | Salade coleslaw <br>ou<br>Avocat | Salade niçoise<br>ou<br>Perles marines au saumon | Friand au fromage  |
| PLAT            | Parmentier de colin avec purée de pommes de terre maison                                      | Quiche épinard  | Foie de veau<br>ou<br>Goulash                    | Poulet bio <br>ou<br>Escalope de porc |
| ACCOMPAGNEMENT  |   | Semoule - sauce tomate  | Gratin de choux fleurs<br>ou<br>Brocolis         | Petits pois<br>ou<br>Choux bruxelles   |
|                 | Salade verte  | Salade verte  | Salade verte                                     | Salade verte   |
| FROMAGE-LAITAGE | Fromage bio  | Fromage bio                      | Fromage blanc                                    | Fromage  |
| DESSERT         | Fruits de saison  | Fruits de saison  | Fruits de saison                                 | Dessert multi-choix<br>ou<br>Brioche / chocolat  |

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