

# DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

	Lundi 29/04/2024	Mardi 30/04/2024	Jeudi 02/05/2024	Vendredi 03/05/2024
<b>ENTREE</b>	Maquereau à la moutarde ou Sardine à l'huile	Radis roses ou Salade jambon-maïs	Macédoine de légumes ou Champignons à la grecques	Concombre à la crème ou Avocat
<b>PLAT</b>	Sauté de porc ou poulet bio rôti 	Saumon grillé ou Lieu	Steack haché ou Steack	Quiche épinards ou Quiche fromage
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Blé à l'indienne ou Boulgour	Choux romanesco ou Carottes bio  à la crème	Pommes de terre persillées bio 	poêlée carottes/courgettes
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
<b>FROMAGE-LAITAGE</b>	Entremets	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruits de saison	Fruits au sirop ou Compote	Strudel ou Clafoutis	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 collège : 05 49 80 57 97