

## MENU / CANTINE

**Semaine du 21 au 25 mars 2022**

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade d'endives, croûtons</li><li>. Spaghetti à la bolognaise, emmental</li><li>. Fruits de saison</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Crêpe au fromage</li><li>. Cuisse de poulet</li><li>. Haricots verts</li><li>. Compote</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b> <b>Menu végétarien</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Macédoine de légumes</li><li>. Quenelles</li><li>. Champignons persillades</li><li>. Camembert</li><li>. Ananas</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Carottes râpées</li><li>. Saumon à l'oseille</li><li>. Riz</li><li>. Yaourt BIO</li></ul>

Agrément européen 07-035-004

. Toutes nos viandes sont françaises

\*\*\*\*\*

Nous vous informons que 100 % de nos viandes, légumes sont français et nous privilégions les produits locaux quand cela est possible.

\*\*\*\*\*

Nous vous informons (conformément au règlement CE) que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes :

Arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites.

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école.