

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, croûtons*. Spaghetti à la bolognaise, emmental. Fruits de saison
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Velouté de légumes. Saucisse de pays. Gratin de courgettes BIO. Mousse au chocolat
<u>JEUDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Macédoine de légumes. Quenelles. Champignons persillades. Petits suisses
<u>VENDREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade d'endives, dés de fromage,. Thon et sa concassée de tomates. Semoule. Compote de pommes

Agrément européen 07-035-004

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

*** Vinaigrette maison utilisée pour les crudités (allergènes) :**

Huile d'olive, huile de colza, moutarde à l'ancienne, vinaigre à l'estragon, vinaigre balsamique, sel, poivre

ALLERGENES DU 20 AU 24 novembre 2023

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Spaghetti Sauce à la bolognaise	Spaghetti Viande haché VBF, tomates, oignons, ail, laurier, huile d'olive, persil, sel, poivre	Gluten
Velouté de potiron	Potiron, carottes, pommes de terre, oignons, crème liquide, sel, poivre	Laitage
Saucisse de pays	Pur porc	Gluten Lactose
Gratin de courgettes Bio	Courgettes, crème, sel, poivre, emmental	Laitage
Macédoine de légumes Mayonnaise	Carottes, haricots verts, navets, petits pois, flageolets Mayonnaise	Moutarde Oeufs Sulfites
Quenelles	Oeufs, lait, farine de blé, huile de colza, sel, tomate	Gluten Laitage Oeufs
Champignons persillades	Champignons, huile de colza, sel, ail, persil	
Thon Concassée de tomates	Steak de thon Tomates, oignons, sel, poivre	Poisson
Semoule	Semoule	Gluten