

## MENU DE LA CANTINE

Semaine du 04 au 08 décembre 2023

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Crêpe au fromage</li><li>. Chipolatas</li><li>. Carottes vichy BIO</li><li>. Crème dessert</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte</li><li>. Hachis parmentier</li><li>. Petits suisses</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade d'endives, maïs</li><li>. Pizza au fromage</li><li>. Compote</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de choux fleur, dés de fromage*</li><li>. Dos de colin à la tomate</li><li>. Semoule</li><li>. Fruits de saison</li></ul>

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

