

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 08 au 12 avril 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de choux fleurs, dés de fromage. Chipolatas. Petits pois/carottes. Liégeois à la vanille
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Hachis parmentier. Fruits
<u>JEUDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Couscous végétarien. Fromage. Gâteau au chocolat
<u>VENDREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Macédoine de légumes. Poisson pané. Epinards à la crème. Compote

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 08 AU 12 avril 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Chipolatas	Viande de porc	Gluten Moutarde
Petits pois/carottes	Petits pois, carottes, oignons, sel	
Hachis parmentier	Viande bœuf VBF, oignons, sel, poivre, pomme de terre, lait	Laitage
Couscous végétarien	Carottes, navets, pois chiches, céleri, courgettes, oignons, ail, fenouil, épices : coriandre, curcuma, cumin, moutarde, paprika, noix de muscade	Céleri Gluten Moutarde
Semoule de blé	Semoule	Gluten
Gâteau au chocolat	Chocolat, noix, œufs, sucre, farine de blé, beurre	Oeufs Laitage Fruits à coque Gluten
Poisson pané	Colin, chapelure, huile de tournesol, farine, sel, poivre	Gluten Huile de tournesol Poisson Risque de fruits à coque
Epinards à la crème	Epinards, lait, crème fraîche, farine de blé, beurre, emmental, sel, poivre	Lait Beurre Gluten