

## MENU DE LA CANTINE

Semaine du 29 au 03 mai 2024

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte*</li><li>. Pâtes à la carbonara, emmental</li><li>. Yaourt BIO, miel</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Crêpe au fromage</li><li>. Curry de pois chiches</li><li>. Riz</li><li>. Fruits de saison</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Thon au paprika et son fromage frais</li><li>. Jambon blanc</li><li>. Haricots verts</li><li>. Compote</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Oeufs durs, mayonnaise</li><li>. Colin pané</li><li>. Gratinée d'épinards à la crème</li><li>. Petits suisses</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

## ALLERGENES DU 29 AU 03 MAI 2024

<b>PLATS</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>ALLERGENES</b>
Coquillettes à la carbonara	Coquillettes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Gluten Oeufs Laitage
Crêpe au fromage	Farine de blé, œufs, lait, huile de colza, emmental	Gluten Laitage Oeufs
Curry de pois chiches	Pois chiches, curry, curcuma, oignons, ail, tomates, huile d'olives, crème liquide, sel	Laitage Dans les épices : Risque de fruits à coques Risque de gluten
Thon au paprika et son fromage frais	Thon, fromage frais, paprika, oignons, sel	Laitage Risque de fruits à coques Risque de gluten
Haricots verts	Haricots verts, ail, persil, sel	
Colin pané	Colin, chapelure, huile de tournesol, farine, sel, poivre	Gluten Huile de tournesol Poisson Risque de fruits à coques
Gratinée d'épinards	Epinards, lait, crème fraîche, farine de blé, beurre, emmental, sel, poivre	Lait Beurre Gluten