

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	<ul style="list-style-type: none">. Pastèque. Hachis parmentier. Fruits au sirop
MARDI	<ul style="list-style-type: none">. Nems aux légumes. Rôti de porc. Gratin de petits légumes à la mozzarella. Fromage blanc
JEUDI Menu végétarien	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, maïs. Pizza au fromage. Compote de pommes
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Steak de thon concassée de tomates. Semoule. Crème dessert

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 27 AU 31 MAI 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Hachis parmentier	Viande de bœuf VBF, oignons, sel, poivre, pomme de terre, lait	Laitage Gluten
Nems	Galette de riz, (farine, fruits à coques, céleri, sésame, moutarde, œufs). Oignons, carottes, petits pois, maïs, soja, vermicelles, huile de tournesol	Laitage Gluten Oeufs Fruits à coques Moutarde Huile de tournesol
Rôti de porc VPF	Pur porc, huile de colza, sel, poivre	
Gratin de légumes	Salsifis, farine, lait, sel, poivre, mozzarella, noix de muscade	Laitage Gluten
Pizza au fromage	Farine, eau, levure, sel, tomates, oignons, origan, thym, emmental, chèvre	Lactose Gluten
Steak de thon	Steak de thon, Tomates, oignons, sel, poivre	Poisson
Semoule	Semoule	Gluten