

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI Menu végétarien	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Chili végétarien. Boulghour. Crème dessert
MARDI	<ul style="list-style-type: none">. Fajitas (<i>galette de blé, viande haché VBF, poivrons, oignons, tomates...</i>). Pommes noisettes. Yaourt aux fruits
JEUDI	<ul style="list-style-type: none">. Salade de lentilles, dés de fromage. Cordon bleu. Carottes vichy. Mousse au chocolat
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none">. Salade de riz, pois chiches, des de fromage, maïs, carottes, thon, croûtons. Fromage blanc BIO

[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 10 AU 14 JUIN 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Chili végétarien	Haricots rouges, poivrons, tomates, oignons, épices	Dans les épices : risques de fruits à coque
Fajitas	Galette de farine de blé, lait, huile de colza, viande de bœuf VBF, sel, tomate, oignons, maïs	Gluten Laitage
Boulghour		Gluten
Pommes noisettes	Lait, œufs, pommes de terre, farine de blé	Gluten Laitage
Cordon bleu	Viande de dinde, farine de blé, fromage, sel, huile	Gluten Lait Huile de tournesol Risque de soja
Carottes vichy	Carottes, crème liquide, sel, poivre, persil, ail	Laitage
Salade de riz	Riz, pois chiches, dés de fromage, maïs, carottes, thon, croûtons	Laitage Poisson Gluten