

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 17 au 21 juin 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Pastèque. Sauté de volaille à la provençale. Ebly. Glace
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Oeufs durs, mayonnaise. Parmentier de légumes. Yaourt BIO
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Soupe froide à la tomate. Saucisse de pays. Gratin de courgettes. Fromage. Biscuits
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Crêpe au fromage. Curry de pois chiches. Riz. Fruits de saison

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 17 AU 21 JUIN 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Sauté de volaille à la provençale	Filet de dinde, oignons, tomates, huile de colza, sel, poivre	
Parmentier de légumes	Tomates, oignons, courgettes, aubergines, ail, sel, poivre, huile de colza, pomme de terre, lait	Laitage
Saucisse de pays	Pur porc VPF	Gluten Lactose
Gratin de courgettes	Courgettes, crème, emmental, sel, poivre	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