

## MENU DE LA CANTINE

Semaine du 24 au 28 juin 2024

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de brocolis, croûtons, dés de fromage</li><li>. Jambon blanc</li><li>. Petits pois/carottes</li><li>. Fruits de saison</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte</li><li>. Lasagne</li><li>. Liégeois à la vanille</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de tomates, maïs</li><li>. Oeufs durs</li><li>. Haricots blancs à la tomate</li><li>. Fromage blanc BIO</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Pique nique</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 24 AU 28 juin 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Lasagne bolognaise	Semoule de blé dur, viande de bœuf, tomates, oignons, emmental, lait, beurre, ail, œuf, noix de muscade, farine de blé	Gluten Laitage, beurre Oeuf
Petits pois /carottes	Petits pois, carottes, oignons, sel	
Haricots blancs à la tomate	Haricots blancs, tomates, oignons, sel, poivre	