

## MENU DE LA CANTINE

**Semaine du 02 au 06 septembre 2024**

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Pastèque</li><li>. Pâtes à la carbonara, emmental</li><li>. Yaourt</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte*</li><li>. Sauté de volaille à la provençale</li><li>. Ebly</li><li>. Crème dessert</li></ul>
<b><u>MERCREDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de tomates</li><li>. Jambon blanc</li><li>. Pommes de terre au four</li><li>. Petits suisses</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de pois chiches, dés de fromage*</li><li>. Saucisse de pays</li><li>. Gratin de courgettes</li><li>. Fruits de saison</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de riz (riz, carottes, œufs durs, maïs, dés de fromage, croûtons...)</li><li>. Fruits de saison</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 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024**

<b>PLATS</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>ALLERGENES</b>
Carbonara	Coquillettes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Gluten Oeufs Laitage
Sauté de volaille à la provençale	Sauté de dinde, oignons, ail, tomates, persil, sel, poivre	-
Saucisse de pays	Pur porc VPF	Gluten Lactose
Gratin de courgettes	Courgettes, crème, sel, poivre, emmental	Laitage
Salade de riz*	Riz, dés de fromage, maïs, croûtons, œufs, carottes	Laitage Oeuf
Ebly		Gluten