

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de tomates, dés de fromage. Hachis parmentier. Compote
<u>MARDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Gaspacho à la tomate. Chili végétarien. Boulghour. Fromage blanc BIO, confiture
<u>MERCREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Steak haché VBF. Pommes noisettes. Laitage
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Nems. Chipolatas VPF. Haricots verts. Yaourt aux fruits
<u>VENDREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de lentilles, maïs, dés de fromage*. Calamars à la romaine. Carottes vichy. 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 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Hachis parmentier	Viande de bœuf VBF, oignons, sel, poivre, pomme de terre, lait	Laitage
Gaspacho à la tomate	Tomates, oignons, ail, poivrons, concombres, vinaigre de xérès, jus de citron	
Chili végétarien	Haricots rouges, poivrons, tomates, oignons, épices	Dans les épices : risques de fruits à coques
Boulghour		Gluten
Nems	Galette de riz : farine, fruits à coques, céleri, sésame, moutarde, œufs), Oignons, carottes, petits pois, maïs, soja, vermicelles, huile de tournesol	Gluten Fruits à coques Céleri Moutarde Sésame
Chipolatas	Viande de porc VPF	Gluten Moutarde
Calamars à la romaine	Beignets de calamars	Gluten Mollusques
Carottes vichy	Carottes, ail, persil, crème, sel, poivre	Laitage
Haricots verts	Haricots verts, sel, poivre	