

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de tomates, dés de fromage. Rôti de porc. Petits pois, carottes. Mousse au chocolat
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Lasagne VBF. Yaourt
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Fajitas (galette, viande haché, poivrons, tomates, oignons...). Pommes noisettes. Glace
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de pois chiches, maïs, dés de fromage. Nuggets de blé. Gratin de courgettes BIO. 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 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Rôti de porc	Rôti de porc, sel, poivre	
Petits pois/carottes	Petits pois, carottes, oignons	
Lasagne bolognaise	Semoule de blé dur, viande de bœuf VBF, tomates, oignons, emmental, lait, beurre, ail, œuf, noix de muscade, farine de blé	Gluten Laitage Beurre Oeuf
Fajitas	Galette de farine de blé, viande de bœuf VBF, oignons, tomates, maïs, poivrons, sel, poivre	Gluten Laitage
Pommes noisettes	Lait, œufs, pommes de terre, farine de blé	Gluten Laitage
Nuggets de blé		Gluten Oeufs Soja
Gratin de courgettes	Courgettes, crème, emmental, sel, poivre	Laitage