

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

<u>LUNDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Oeufs durs, mayonnaise. Quenelles. Champignons persillades. Fruits de saison
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, dés de fromage. Gratin de pâtes aux lardons. Compote de poire
<u>JEUDI</u> <u>« L'Ile de la Réunion s'invite dans vos assiettes »</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Rougail saucisse. Riz. Fromage blanc
<u>VENDREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Rillettes de thon au paprika et fromage frais. Calamars à la romaine. Gratin de salsifis. Crème dessert

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 14 AU 18 OCTOBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Quenelles	Oeufs, lait, farine de blé, huile de colza, sel tomates	Gluten Lait Oeufs
Champignons persillades	Champignons, huile de colza, sel, poivre, ail, persil	
Gratin de pâtes aux lardons	Pâtes, crème, emmental, sel, poivre, lardons	Gluten Laitage
Rougail saucisse	Huile d'olive, curcuma, thym, sel, poivre, oignons, tomates, saucisse VPF, crème liquide	Risque de fruits à coque dans les épices Laitage
Rillettes de thon au paprika et son fromage frais	Thon, fromage frais, paprika, oignons, sel	Laitage Poisson Risque de gluten et fruits à coque dans les épices
Calamars à la romaine		Gluten Mollusques
Gratin de salsifis	Salsifis, sel, lait, farine, huile de colza, emmental	Laitage Gluten