

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 04 au 08 novembre 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Pâtes à la carbonara, emmental. Yaourt BIO
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de pois chiches, dés de fromage. Chipolatas. Gratin de choux fleurs. Compote
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de carottes, maïs*. Curry de volaille. Riz. Fruits de saison
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Velouté de potiron. Nuggets de blé. Gratin de courgettes. Fromage blanc

[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 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Carbonara	Coquillettes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Gluten Oeufs Laitage
Chipolatas	Viande de porc VPF	Gluten Moutarde
Gratin de choux fleurs	Choux fleurs, farine, beurre, lait, fromage	Gluten Laitage
Curry de volaille	Sauté de dinde, oignons, ail, tomates, persil, sel, poivre, curry, poivrons, crème	Laitage Dans les épices : risque de fruits à coques
Velouté de potiron	Potiron, carottes, pommes de terre, oignons, crème, sel, poivre	Laitage
Nuggets		Gluten Oeufs Soja
Gratin de courgettes	Courgettes, crème, sel, poivre, emmental	Laitage