

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 02 au 06 décembre 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade d'endives, dés de fromage. Sauté de volaille à l'ancienne. Boulghour. Compote
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Fajitas (<i>galette de blé, viande haché, poivrons, oignons, tomates</i>). Pommes noisettes. Petits suisses
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Charcuterie, cornichons. Carbonara à la carotte, emmental. Yaourt aux fruits
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, dés de fromage. Oeufs durs. Haricots blancs à la tomate. 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 02 AU 06 DECEMBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Sauté de volaille à l'ancienne	Filet de dinde, moutarde, huile d'olive, crème, sel, poivre	Moutarde Laitage
Haricots blancs à la tomate	Haricots blancs, tomates, oignons, sel, poivre	
Carbonara à la carotte	Carottes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Laitage Oeufs
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