

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de choux fleurs, dés de fromage. Rôti de porc. Petits pois, carottes. Mousse au chocolat
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte, dés de fromage. Lasagne. Fruits
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, maïs. Cordon bleu. Haricots verts. Petits suisses
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Velouté de carottes. Oeufs durs. Haricots blancs à la tomate. 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 13 AU 17 JANVIER 2025

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Lasagne à la bolognaise	Semoule de blé dur, viande de bœuf VBF, tomates, oignons, sel, poivre, emmental, lait, beurre, ail, œufs, noix de muscade, farine de blé	Laitage Gluten Beurre Oeuf
Velouté de carottes	Carottes, crème liquide, oignons, sel, poivre	Laitage
Haricots blancs à la tomate	Haricots blancs, tomates, oignons, sel, poivre	
Rôti de porc VPF	Rôti de porc, sel, poivre	
Petits pois, carottes	Petits pois, carottes, oignons, sel	
Cordon bleu	Viande de dinde, farine de blé, fromage, sel, huile	Gluten Lait Huile de tournesol Risque de soja
Haricots verts	Haricots verts, sel, poivre	