

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 10 au 11 mars 2025

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte. Pâtes à la carbonara, emmental. Fruits au sirop
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade d'endives, dés de fromage. Sauté de volaille à l'ancienne. Riz. Compote
<u>JEUDI</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. Yaourt
<u>VENDREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de brocolis, croûtons. Colin et sa concassée de tomate. Semoule. 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 10 AU 11 MARS 2025

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Carbonara	Coquillettes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Gluten Oeufs Laitage
Sauté de volaille à l'ancienne	Filet de dinde, moutarde, huile d'olive, crème, sel, poivre	Moutarde Laitage
Nuggets de blé		Gluten Oeufs Soja
Colin	Colin	Poisson
Concassée de tomates	Tomates, oignons, sel, poivre	
Semoule	Semoule	Gluten
Gratin de courgettes	Courgettes, crème, sel, poivre, emmental	Laitage