

## MENU DE LA CANTINE

Semaine du 14 au 18 avril 2025

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte</li><li>. Gratin de pâtes aux lardons</li><li>. Crème dessert</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Crêpe au fromage</li><li>. Rôti de porc</li><li>. Haricots verts persillades</li><li>. Cocktail de fruits</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Carottes râpées ,dés de fromage</li><li>. Rougail saucisses</li><li>. Riz</li><li>. Fruits au sirop</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Oeufs durs, mayonnaise</li><li>. Nuggets de blé</li><li>. Gratin de courgettes</li><li>. Yaourt aux fruits</li></ul>

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 AVRIL 2025**

<b>PLATS</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>ALLERGENES</b>
Crêpe au fromage	Oeufs, lait, farine de blé, emmental	Gluten Laitage Risque de fruits à coques
Gratin de pâtes aux lardons	Pâtes, crème, emmental, sel, poivre, lardons	Gluten Laitage
Rôti de porc VPF	Pur porc, huile de colza, sel, poivre	
Haricots verts	Haricots verts, ail, persil, sel, poivre	
Rougail saucisse	Huile d'olive, curcuma, thym, sel, poivre, oignons, tomates, saucisse VPF, crème	Risque de fruits à coque dans les épices Laitage
Nuggets		Gluten Oeufs Soja
Gratin de courgettes	Courgettes, farine, beurre, lait, fromage	Gluten Laitage