



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 31 mars au 4 avril	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Macédoine Allergènes : 3 / 10	Gnocchi sauce gorgonzola Allergènes : 1 / 3 / 7	Fruits - Cookies Allergènes : 1 / 3 / 7
Mardi	Salade grecque Allergènes : 1 / 3 / 7	Cordon bleu - Pommes dauphines Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7	Yaourt Allergènes : 7
Mercredi	Quiche Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9 / 10	Nugget's de poulet - Haricots verts Allergènes : 1 / 7	Fruits
Jeudi		Paella Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 14	Flan à la châtaigne Allergènes : 1 / 3 / 7
Vendredi	Pan Bagnat Allergènes : 1 / 3 / 10	Bœuf Bourguignon Riz Allergènes : 1 / 10	Fromage - Compote Allergènes : 7

1 Céréales contenant du gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Graines de sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques
Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait et de lactose	Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches.	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhybride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques



Fabrication maison



Issu de l'agriculture Corse



Viande bovine Irlande



Circuit court



Sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Pêche durable MSC