



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 hybrides 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	Anhydride 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 biologique



Issu de l'agriculture Corse



Viande française



Viande bovine Irlande



Appellation d'Origine Protégée



Circuit court



Label rouge



Sans viande



Pêche durable MSC