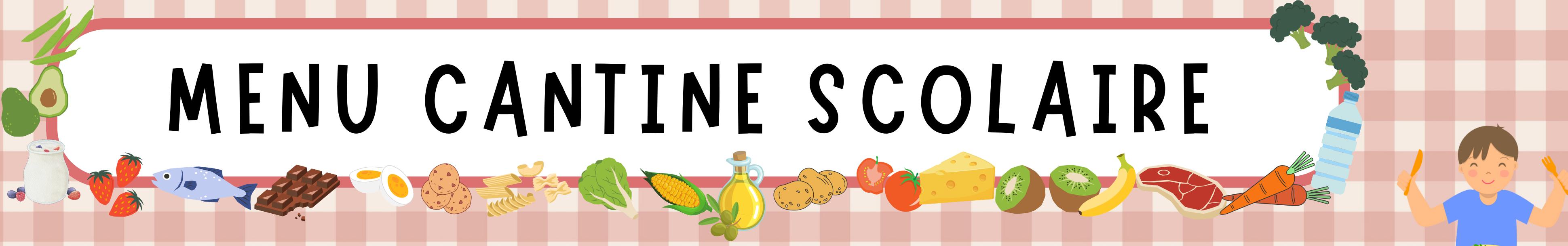




Menu du 7 au 11
octobre

MENU CANTINE SCOLAIRE



Menu du 7 au 11 octobre	Entrée	Plat	Dessert
Lundi		Duo de poissons-Sauce basquaise-Riz Allergènes : 2 / 4 / 7 / 14	Mousse au chocolat Allergènes : 7
Mardi	Salade composée Allergènes : 1 / 3 / 7	Gratin dauphinois Allergènes : 3 / 7	Emmental Allergènes : 1 / 3 / 7
Mercredi	Tomate Mozzarella Allergènes : 7	Roti de veau - Haricots verts Allergènes : 1 / 3	Biscuit Allergènes : 1 / 3 / 7
Jeudi		Penne sauce bolognaise Allergènes : 1 / 3 / 7	Fromage Allergènes : 7
Vendredi	Haricots verts Allergènes : 10 / 12	Nuggets - Frites Allergènes : 1 / 3 / 7	Crème vanille 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

Sans viande