



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 mars	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Haricots verts Allergènes : 10 / 12	Pâtes sauce carbonara Allergènes : 1 / 3 / 7 / 10	Compote
Mardi	Céleri Allergènes : 9 / 10 / 12	Tomates farcies - Riz Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7	Verrine poire Allergènes : 1 / 3 / 7
Mercredi	Salade surimi - Maïs Allergènes : 2 / 4 / 6 / 10 / 12	Pilon de poulet - Frites Allergènes : 1 / 6 / 10	Yaourt Allergènes : 7
Jeudi		Sauté de veau - Sauce forestière - Purée Allergènes : 1 / 3 / 7	Biscuit - Compte Allergènes : 1 / 3 / 7
Vendredi	Taboulé Allergènes : 1 / 10	Nuggets de poisson - Carottes Vichy Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7	Yaourt Allergènes : 7

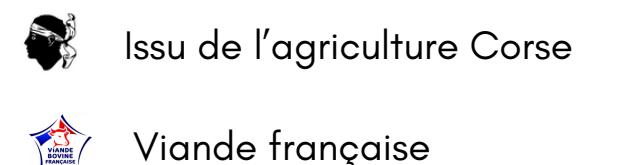
1 Céréales contenant du gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Graines de sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques
Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et produits à base de céréales	Crustacés et produits 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



✓

✓

✓

✓



Viande bovine Irlande



Circuit court



Sans viande



Label rouge



Pêche durable MSC



Appellation d'Origine Protégée