



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 mars	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Salade verte - Dés de chèvre Allergènes : 7 / 10 / 12	Gratin de coquillettes - Viande hachée Allergènes : 1 / 3 / 7 / 10	Tartelette aux fruits Allergènes : 1 / 3 / 7
Mardi		Couscous Allergènes : 1	Yaourt Allergènes : 7
Mercredi	Macédoine - Mayonnaise Allergènes : 1 / 3 / 5 / 7 / 9 / 12	Lasagne Allergènes : 1 / 6 / 7 / 10	Glace Allergènes : 7
Jeudi	Betteraves Allergènes : 7 / 10 / 12	Poisson pané - Petits pois - Carottes Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 6 / 9	Panna Cotta Allergènes : 7
Vendredi	Salade de riz Allergènes : 1 / 7 / 10	Gratin de courgettes Allergènes : 3 / 7	Fruit - Pâtisserie Maison Allergènes : 1 / 3 / 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 Corse



Issu de l'agriculture biologique



Viande française



Viande bovine Irlande



Circuit court



Sans viande



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Pêche durable MSC