



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 avril	Entrée	Plat	Dessert
Lundi		Pommes paillassons - Chipolatas Allergènes : 1 / 7	Tartelettes aux fruits Allergènes : 1 / 3 / 7 / 8
Mardi	Betteraves Allergènes : 1 / 10 / 12	Poulet - Brunoise de légumes Allergènes : 9	Yaourt Allergènes : 7
Mercredi	Haricots verts Allergènes : 1 / 10 / 12	Lasagne au saumon Allergènes : 1 / 3 / 4 / 7	Tiramisu Allergènes : 1 / 3 / 7
Jeudi	Tarte aux tomates Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9 / 10 / 14	Pasta e ceci Allergènes : 1 / 3	Compote
Vendredi	Beignets de poireaux Allergènes : 1 / 3 / 7	Aubergines gratinées - Ratatouille Allergènes : 1 / 3 / 7	Fromage - Banane 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



Issu de l'agriculture biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Pêche durable MSC