









MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 novembre	Entrée	Plat	Dessert
Lundi		 Bœuf bourguignon pâtes Allergènes : 1 / 3	Yaourt bio Allergènes : 7
Mardi 	 Croque fromage Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9	Colin pané - Haricots verts Allergènes : 2 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 / 11 / 14	Compote
Mercredi	Maïs dés de fromage Allergènes : 1 / 10 / 12	Purée - Rôti Allergènes : 7 / 10	Fruit
Jeudi	Friand Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8	 Poulet basquaise - Riz Allergènes : 6 / 10 / 11	Eclair au chocolat Allergènes : 1 / 3 / 5 / 7 / 8
Vendredi	 Potage de légumes verts Allergènes : 7	Ravioli sauce tomate Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 14	 Fromage blanc - Pêche 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 hybridées 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	Anhybride 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


 Viande bovine Irlande

 Circuit court


 Sans viande

 Issu de l'agriculture biologique

 Viande française

 Appellation d'Origine Protégée

 Label rouge

 Pêche durable MSC