





# MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 7 au 10 avril	Entrée	Plat	Dessert
<b>Lundi</b>	Férié	Férié	Férié
<b>Mardi</b>	Haricots verts Allergènes : 1 / 10 / 12	 Pâtes sauce Bolognaise Allergènes : 1 / 3 / 7	Fromage Allergènes : 7
<b>Mercredi</b>	 Croque-monsieur Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9	  Ravioli à la ricotta Allergènes : 1 / 3 / 7	Compote
<b>Jeudi</b>	Mais - Thon Allergènes : 2 / 4 / 10 / 12 / 14	 Sauté de veau - Fusilli Allergènes : 1 / 3	Yaourt Allergènes : 7
<b>Vendredi</b>		 Colin pané - Riz aux légumes Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9 / 14	Fromage 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 à 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