



# MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 25 au 29 mars 2024	Entrée	Plat	Dessert
<b>Lundi</b>	Haricots verts	Poulet basquaise - Riz 	Mousse au chocolat
<b>Mardi</b>	Betteraves Tomates Olives	Pâtes sauce Bolognaise 	Tome noire - Canistrelli
<b>Mercredi</b>	Betterave	Vol au vent 	Far Breton - Fromage
<b>Jeudi</b>	Salade composée	Gratin Dauphinois 	Beignet de courge 
<b>Vendredi</b>	Tomates - Mäis	Colin à la catalane - Frites	Panna Cotta 

Fabrication maison

Issu de l'agriculture Corse

Viande bovine Irlande

Issu de l'agriculture biologique

Viande française

Appellation d'Origine Protégée

Circuit court

Label rouge

Sans viande

- Sous réserve de modifications
- Pain artisanal (Allergènes : blé, gluten)
- Vinaigrette (Allergènes : moutarde, sulfites, lait)
- Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.



# MENU CANTINE SCOLAIRE



	Ingrédients	Allergènes
<b>Lundi</b>	Haricots verts Poulet poivrons oignons tomate riz Mousse chocolat	Blé gluten moutarde sulfites Lait lactose
<b>Mardi</b>	Betteraves olive tomate Viande hachée tomate oignons riz Canistrelli tome noire	Blé gluten lait moutarde sulfites Lactose œufs
<b>Mercredi</b>	Betterave Bouché à garnir veau champignons olive tomate oignons Tome farine œuf sucre levure pruneaux	Moutarde Blé gluten sulfites Lait lactose Œuf
<b>Jeudi</b>	Œuf tomate macédoine oignons mais Pomme de terre crème gruyère Beignet de courge	Œuf moutarde sulfites Lait lactose Blé gluten
<b>Vendredi</b>	Tomate mais Colin poivrons tomate oignons frites Panna cotta	Poisson crustacés moutarde sulfites Lactose blé gluten