



MENU CANTINE SCOLAIRE



Semaine du 22 au 26 avril 2024	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Céleri rémoulade Allergènes : 9 / 3 / 10	 Colin - Poêlée de légumes Allergènes : 2 / 4 / 14	Compote
Mardi		 Couscous viande épices Allergènes : 1 / 9 / 7 / 3 / 6	Gouda Allergènes : 7
Mercredi	Macédoine Mayonnaise Allergènes : 10 / 3	Purée - Chipolatas Allergènes : 7	Yaourt Allergènes : 7
Jeudi	Betterave - Feta Allergènes : 10 / 12	Poulet aux olives - Riz Allergènes : 9 / 7 / 10 / 11 / 1	Danette Allergènes : 7
Vendredi	Salade composée Allergènes : 3 / 7 / 10 / 12	Haricots blancs - Carotte - Sauce tomate Allergènes : 10 / 9 / 7 / 3 / 11 / 6 / 12 / 1	Saint-Paulin - Eclair au chocolat Allergènes : 1

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