



# MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 octobre	Entrée	Plat	Dessert
<b>Lundi</b>		 Tajine de poulet - Semoule Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 10	Yaourt Allergènes : 7
<b>Mardi</b>	 Duo de carottes Allergènes : 10 / 12	 Roti de porc - Pommes de terre Allergènes : 1 / 3	Fromage Allergènes : 7
<b>Mercredi</b>	Croque fromage Allergènes : 1 / 3 / 7	 Nugget's - Haricots verts Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 9	Compote
<b>Jeudi</b>	Bruschetta Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9	 Lentilles carottes	Cocktails de fruits
<b>Vendredi</b>	Salade composée Allergènes : 10 / 12	 Omelettes - Frites Allergènes : 3 / 7	Yaourt 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



Sans viande