






MENU CANTINE SCOLAIRE



Semaine du 26 au 29 mai	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Férié	Férié	Férié
Mardi		 Pâtes sauce avocats - Poulet Allergènes : 1 / 3 / 7	Yaourt Allergènes : 7
Mercredi	Céleri Allergènes : 9 / 10 / 12	Colin pané MSC - Pommes de terre Allergènes 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 14	Eclair au chocolat Allergènes : 1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8
Jeudi 	 Taboulé Allergènes : 1 / 10 / 12	 Ratatouille Allergènes : 1 / 3 / 6 / 9 / 10	Fromage Allergènes : 7
Vendredi	Betteraves Allergènes : 10 / 12	 Hachis parmentier Allergènes : 1 / 2 / 7	Orange

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