



MENU CANTINE SCOLAIRE



Semaine du 15 au 19 juillet 2024	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Rosette Allergènes : 6 / 9 / 10 / 12	Colin pané -Pâtes sauce tomate Allergènes : 1 / 3 / 4 / 7	Fruits
Mardi		Pâtes Carbonara Allergènes : 1 / 3 / 7	Fruits
Mercredi	Betteraves Allergènes : 10 / 12	Sauté de veau - Riz Allergènes : 12	Glace Allergènes : 7
Jeudi	Haricots verts Allergènes : 6 / 9 / 10 / 12	Chipolatas - Frites	Compote
Vendredi	Maïs Allergènes : 10 / 12	Riz cantonnais Allergènes : 3 / 9	Eclair au chocolat Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8

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

Sans viande