



# MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 avril 2024

## Entrée

## Plat

## Dessert

**Lundi**

Salade de haricots verts  
Allergènes : 10 / 12 / 6 / 9

Riz à l'Espagnole  
Allergènes : 6 / 9

Yaourt  
Allergènes : 7

**Mardi**

Tomates, maïs, mozzarella  
Allergènes : 7 / 10 / 12

Colin sauce citron  
Carottes de Vichy  
Allergènes : 10 / 2 / 4 / 7 / 14

Edam - Banane  
Allergènes : 7

**Mercredi**

Maïs, betteraves  
Allergènes : 10 / 12

Pâtes sauce Carbonara  
Allergènes : 1 / 3 / 7

Kiri  
Allergènes : 7

**Jeudi**

Salade du berger  
Allergènes : 1 / 7 / 10 / 12

Hachis Parmentier  
Allergènes : 3 / 7

Poire - Biscuits aux œufs  
Allergènes : 1 / 3 / 7

**Vendredi**

Taboulé  
Allergènes : 1 / 10 / 12

Omelette au fromage - Frites  
Allergènes : 3 / 7 - 6 / 9

Vache qui rit - Compote  
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 hybrides 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	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l	Lupin et produit s à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques



Fabrication maison



Issu de l'agriculture biologique



Issu de l'agriculture Corse



Viande française



Viande bovine Irlande



Appellation d'Origine Protégée



Circuit court



Label rouge



Sans viande