



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 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 biologique



Issu de l’agriculture Corse



Viande française



Viande bovine Irlande



Appellation d’Origine Protégée



Circuit court



Label rouge



Sans viande