



MENU CANTINE SCOLAIRE



Semaine du 22 au 26 juillet 2024	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Haricots verts Allergènes : 6 / 9 / 10 / 12	Poulet à la crème - Pommes dauphines Allergènes : 1 / 3 / 7	 Abricots
Mardi		 Pâtes sauce Bolognaise Allergènes : 1 / 3	Fromage Allergènes : 7
Mercredi	Croque fromage Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8 / 9	Colin - Carottes Allergènes : 2 / 3 / 6 / 8 / 9 / 10 / 11 / 14	 Pêche
Jeudi	Rosette	Nuggets de poulet - Frites Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 10	Fromage Allergènes : 7
Vendredi	Betterave Allergènes : 10 / 12	Pâtes Carbonara Allergènes : 1 / 3 / 7	Glace Allergènes : 3 / 5 / 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