



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 mai	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Crêpes au fromage Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 8	Lasagnes végétariennes Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7	Fruits
Mardi	Haricots verts Allergènes : 3 / 10 / 12	Poulet à la crème - Riz Allergènes : 1 / 3 / 7 / 12	Compote - Biscuits Allergènes : 1 / 3 / 7
Mercredi	Betteraves Allergènes : 3 / 10 / 12	Cake de Pommes de terre jambon Allergènes : 1 / 3 / 7 / 12	Compote
Jeudi	Férié		
Vendredi			Wok de boeuf Allergènes : 1 / 3 / 7 / 6 / 11 / 12 / 9
Smoothie fruits rouges Allergènes : 1 / 3 / 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 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



Pêche durable MSC