



MENU CANTINE SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 janvier	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Betteraves - Maïs - Olives Allergènes : 10 - 12	▶ Pâtes aux moules Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 14	Kiwi
Mardi	Haricots verts Allergènes : 6 - 9 - 10 - 12	▶ Semoule pois chiche Allergènes : 1	Fromage Allergènes : 7
Mercredi	Charcuterie Allergènes : 7	▶ Purée côte de porc Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 9	Biscuit Allergènes : 1 / 3 / 7
Jeudi		▶ Pâtes crémeuses viande hachée Allergènes : 1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10	Fromage Allergènes : 1 / 3 / 5 / 7 / 8
Vendredi	Pâtes aux olives Allergènes : 3 / 7 / 8	▶ Gratin de courgettes - Poulet Allergènes : 1 / 3 / 7	Orange

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 Corse



Issu de l'agriculture biologique



Viande française



Viande bovine Irlande



Circuit court



Sans viande



Label rouge



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable MSC