



# MENU CANTINE SCOLAIRE



Semaine du 19 au 23 janvier	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Carottes râpées Allergènes : 10 - 12	Vol au vent Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 14	Flan Allergènes : 1 / 3 / 7
Mardi	Œufs Mayo Allergènes : 2 / 3 / 7 / 10	Haricots blancs oignons - Riz Allergènes : 1 / 6 / 9	Fromage / Compote Allergènes : 7
Mercredi	Macédoine Mayonnaise Allergènes : 3 / 10	Sauté de veau - Pâtes Allergènes : 1 / 3	Banane
Jeudi		Tajine de poulet - Semoule Allergènes : 1 / 3 / 6	Fromage Allergènes : 7
Vendredi	Potage de légumes Allergènes : 7	Pâtes carbonara 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 biologique

Issu de l'agriculture Corse

Viande française

Viande bovine Irlande

Appellation d'Origine Protégée

Circuit court

Label rouge

Sans viande

Pêche durable MSC