

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 30 au 04 octobre 2024

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, dés de fromage. Saucisse de pays. Gratin de choux fleurs. Compote
<u>MARDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte, dés de fromage. Oeufs durs. Haricots blancs à la tomate. Fruits de saison
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Soupe froide à la tomate. Cordon bleu. Haricots verts. Yaourt BIO
<u>VENDREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Carottes râpées, maïs. Thon et sa concassée de tomates. Semoule. Fruits de saison

Agrément européen 07-035-004

Nous vous informons que 100 % de nos viandes sont françaises et nous privilégions les produits locaux quand cela est possible.

*** Vinaigrette maison utilisée pour les crudités (allergènes) :**

Huile d'olive, huile de colza, moutarde à l'ancienne, vinaigre à l'estragon, vinaigre balsamique, sel, poivre

ALLERGENES DU 30 AU 04 OCTOBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Gratin de choux fleurs	Choux fleurs, farine, lait, beurre, fromage	Laitage Gluten
Haricots blancs à la tomate	Haricots blancs, tomates, oignons, sel, poivre	
Saucisse de pays	Pur porc VPF	Gluten Lactose
Haricots verts	Haricots verts, huile d'olive, sel, poivre, persil, ail	
Cordon bleu	Viande de dinde, farine de blé, fromage, sel, huile	Laitage Gluten Huile de tournesol Risque de soja Risque de fruits à coques
Soupe froide à la tomate	Tomates, oignons, ail, poivrons, concombres, vinaigre de xéres, jus de citron	
Thon Concassée de tomates	Steak de thon, Tomates, oignons, sel, poivre	
Semoule	Semoule	Gluten