

## MENU DE LA CANTINE

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de betteraves, dés de fromage</li><li>. Gratin de pâtes aux lardons</li><li>. Fruits</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Oeufs durs, mayonnaise</li><li>. Chipolatas</li><li>. Gratin de choux fleurs</li><li>. Petits suisses</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b> <b><u>REPAS de NOËL</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Pâté en croûte, condiments</li><li>. Rôti de porc, sauce champignons</li><li>. Gratin dauphinois</li><li>. Gâteau au chocolat</li><li>. Clémentines</li><li>. Papillotes</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte, dés de fromage</li><li>. Curry de pois chiches</li><li>. Riz</li><li>. Compote</li></ul>

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 16 AU 20 DECEMBRE 2024

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Gratin de pâtes aux lardons	Pâtes, crème, emmental, sel, poivre, lardons	Gluten Laitage
Chipolatas	Viande de porc VPF	Gluten Moutarde
Gratin de choux fleurs	Choux fleurs, farine, beurre, lait, fromage	Gluten Laitage
Curry de pois chiches	Pois chiches, curry, curcuma, oignons, ail, tomates, huile d'olives, crème liquide, sel	Laitage Dans les épices : Risque de fruits à coque Risque de gluten
Rôti de porc VPF Sauce champignons	Pur porc, huile de colza, sel, poivre Champignons, crème, sel	Laitage
Gratin dauphinois	Pomme de terre, crème, noix de muscade, sel, emmental	Laitage
Gâteau au chocolat	Chocolat, noix, œufs, sucre, farine de blé, beurre	Oeufs Laitage Fruits à coque Gluten