

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 03 au 07 février 2025

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Jambon blanc, beurre, cornichons. Carbonara à la carotte, emmental. Yaourt BIO
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Velouté de potiron. Lasagne VBF. Fruits
<u>JEUDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade de betteraves, maïs, dés de fromage. Hachis parmentier. Compote
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	<ul style="list-style-type: none">. Salade verte, dés de fromage. Curry de pois chiches. Riz. Fromage blanc

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 03 AU 07 FEVRIER 2025

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Velouté de potiron	Potiron, carottes, pommes de terre, oignons, crème liquide, sel, poivre	Laitage
Lasagne bolognaise	Semoule de blé dur, viande de bœuf VBF, tomates, oignons, emmental, lait, beurre, ail, œufs, noix de muscade, farine de blé	Gluten Laitage, beurre Oeuf
Carbonara à la carotte	Carottes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Laitage Oeufs
Hachis parmentier	Viande de bœuf VBF, oignons, sel, poivre, pomme de terre, lait	
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 coques Risque de gluten