

MENU CANTINE



SEMAINE DU 03/06/2024 AU 07/06/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine</p> <p>Rosbif froid mayonnaise</p> <p>Piémontaise</p> <p>Yaourt bio vanille</p>		<p>Lasagne végétale</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Médaille de merlu à la fondue de poireaux</p> <p>Ratatouille et pomme vapeur</p> <p>Yaourt de la ferme des peupliers</p> <p>Fruit</p>

SEMAINE DU 10/06/2024 AU 14/06/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carotte râpée</p> <p>Haché de veau sauce forestière</p> <p>Haricot vert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Roti de dinde froid mayonnaise</p> <p>Salade de pomme de terre à la grecque</p> <p>Fromage bio</p> <p>Liégeois aux fruits</p>		<p>Salade de pate au crabe et agrume</p> <p>Pané du fromager</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Brochette de dindonneau</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

Les plats proposés sont susceptibles de comporter les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten ; arachides ; noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc...) ; œufs ; poisson ; soja ; lait (y compris lactose) ; crustacés ; mollusques ; céleri ; moutarde ; graines de sésame ; lupin ; et tous les produits dérivés de ces ingrédients ; dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO2.

