

MENU CANTINE



SEMAINE DU 14/10/2024 AU 18/10/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Knacki</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Carottes vichy à la crème et pomme de terre</p> <p>Yaourt à boire</p>		<p>Boulettes d'agneau</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de la saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Lasagne chèvre épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Salade de fruits</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>VIVES LES VACANCES !!!</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.



MENU CANTINE



SEMAINE DU 30/09/2024 AU 04/10/2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette aux champignons</p> <p>Duo chou-fleur brocolis</p> <p>Kiri</p> <p>Entremet</p>	<p>Tarte du jour</p> <p>Colin aux épices du soleil</p> <p>Blé</p> <p>Petit suisse</p>		<p>Sauté de veau</p> <p>Quinoa aux petits légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de crudités d'automne</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Laitage</p>



SEMAINE DU 07/10/2024 AU 11/10/2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de dinde et son jus</p> <p>Riz</p> <p>Fromage à pâte molle</p> <p>Compote de fruit</p>	<p>Coquillettes au thon</p> <p>Sauté de bœuf aux épices douces</p> <p>Tajines de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Pâtes</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Raviolis au gruyère</p> <p>Yaourt de chez Christelle</p> <p>Fruit de saison</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.

