

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 07 au 11 avril 2025

<u>LUNDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Jambon blanc, cornichons. Carbonara à la carotte, emmental. Yaourt BIO
<u>MARDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Carottes râpées, croûtons. Lasagne VBF. Liégeois à la vanille
<u>MERCREDI</u>	<ul style="list-style-type: none">. Nems. Chipolatas. Gratin de choux fleurs. Fruits au sirop
<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 07 AU 11 AVRIL 2025

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Lasagne à la bolognaise	Semoule de blé dur, viande de bœuf VBF, tomates, oignons, emmental, lait, beurre, ail, œufs, noix de muscade, farine de blé	Gluten Laitage Oeuf
Hachis parmentier	Viande de bœuf VBF, oignons, sel, poivre, pomme de terre, lait	Laitage
Carbonara à la carotte	Carottes, crème, lardons, sel, poivre, œufs, emmental	Laitage Oeufs
Curry de pois chiches	Pois chiches, curry, curcuma, oignons, ail, tomates, huile d'olives, crème, sel	Laitage Dans les épices : Risques de fruits à coque Risque de gluten