

MENU DE LA CANTINE

Semaine du 16 au 20 juin 2025

<u>LUNDI</u>	. Salade verte, dés de fromage . Lasagne . Fruits au sirop
<u>MARDI</u>	. Fajitas (<i>galette de blé, viande haché, poivrons, oignons, tomates</i>) . Pommes noisettes . Crème dessert
<u>MERCREDI</u>	. Salade de tomates, dés de fromage . Jambon blanc . Gratin dauphinois . Compote
<u>JEUDI</u>	. Pastèque . Rougail saucisses . Riz . Fromage blanc
<u>VENDREDI</u> <u>Menu végétarien</u>	. Crêpe au fromage . Quenelles . Champignons persillades . Mousse au chocolat

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 JUIN 2025

PLATS	INGREDIENTS	ALLERGENES
Lasagne	Semoule de blé dur, viande de bœuf VBF, tomates, oignons, emmental, lait, beurre, ail, œufs, noix de muscade, farine de blé	Gluten Laitage Oeufs
Fajitas	Galette de farine de blé, viande de bœuf VBF, oignons, tomates, maïs, poivrons, sel, poivre	Gluten Laitage
Pommes noisettes	Lait, œufs, pommes de terre, farine de blé	Gluten Laitage
Rougail saucisses	Huile d'olives, curcuma, thym, sel, poivre, oignons, tomates, saucisses, crème	Risque de fruits à coque dans les épices Laitage
Crêpe au fromage	Oeufs, lait, farine de blé, emmental	Laitage Gluten Risque de fruits à coque
Quenelles	Oeufs, lait, farine de blé, huile de colza, sel, tomates	Gluten Lait oeufs
Champignons persillades	Champignons, huile de colza, sel, poivre, ail, persil,	