








MENU CANTINE SCOLAIRE

du 21 au 25 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine Thon Mayonnaise</p>  <p>Rôti de dinde Purée de butternut</p> <p>Yaourt nature bio confiture</p> <p>Galettes</p>	<p>Salade d'endives</p>  <p>Steak haché Farfalles</p> <p>Emmental</p> <p>Pêches au sirop</p> 	<p>Soupe à la tomate</p>  <p>Poisson pané Gratin de chou-fleur</p>  <p>Clémentines</p>	<p>Feuilleté fromage</p>  <p>Rôti de porc Petits pois</p>  <p>Tarte au chocolat</p>

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 novembre 2008) . Les plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants : Blé et Gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait, fruits à coques, Sulfites (vin) Arachides Crustacés Soja et produits à base de Soja Céleri Moutarde Graines de sésame Lupin Mollusques et produits à base de Mollusques.

Viande bovine d'origine française, conformément au décret n°2002-1465 du 14 décembre relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.