







MENU CANTINE SCOLAIRE

du 22 mai au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cœur de palmier macédoine</p>	<p>Betterave en salade</p> 	<p>Carottes râpées</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> 
<p>Sauté de bœuf aux poivrons Riz aux carottes</p> 	<p>Cuisse de poulet Sauce champignon Haricots beurre</p>	<p>Brandade de poisson</p> 	<p>Pizza</p>
<p>Carré frais</p>	<p>Brie</p>	<p>Glace fusée</p>	<p>Crème renversée caramel</p> 
<p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Tarte amandine</p> 		



Produit issu de l'agriculture biologique

Dessert ou plat fait maison.

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.