














MENU CANTINE SCOLAIRE

du 20 au 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de dinde </p> <p>Sauce champignon </p> <p>Purée de choux fleur </p>  <p>Yahourt sucré</p>	<p>Tarte endives </p> <p>Lardons bleus</p>  <p>Steaks hachés</p> <p>Pâtes</p> <p>Emmental</p> <p>Pêches au sirop </p> 	<p>Soupe à la tomate</p> <p>Cœur de merlu </p> <p>Sauce au beurre blanc</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Clémentines</p> 	<p>Tresse épinard ricotta </p> <p>Rôti de porc </p> <p>Petit pois carottes </p>  <p>Tarte au chocolat </p>

 Dessert ou plat fait maison.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux /circuits courts

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.