













MENU CANTINE SCOLAIRE

Du 1^{er} au 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade pâtes tomates  Thon mozarella	Tomates vinaigrette  	Macédoine	Concombres vinaigrette 
Crêpinettes Flageolets	Steaks hachés Courgettes	Cordons bleus Petits pois	Nuggets Frites 
Brie	Tomme de Savoie	Flan vanille 	Madeleines
 Abricots 	Banane		Glace 

V
A
C
A
N
C
E
S

 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.