

































# MENU CANTINE SCOLAIRE

## Du 6 au 10 janvier 2025

Consultable en ligne sur le site de la mairie <https://sannat.fr/>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  	Bacon 	Salade lentilles haricots verts  
	Cuisses de poulet paprika  	Dos d'églefin sauce moutarde  	Risotto de champignons 
Bœuf braisé carottes  	Petits pois 	Blé cuit  	
Pâtes  		Saint-Nectaire	Poires 
			
Vache qui rit			
Gâteau renversé  		Galette des rois 	
Aux pommes 			

 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.