

MENUS CANTINE

Semaines 17 à 22 du 22 avril au 31 mai 2024

Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Montarde et produits à base de montarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
---	---	---	---	---	--	--	---	--	---	----------------------------------	---	--	--

**Produits ou plats
contenant des allergènes**

Légende

- Noir : Fécule
- Rouge : Plat protidique
(viandes, poissons, oeufs)
- Vert : Garniture
(fruits et légumes cuits)
- Bleu : Produits laitiers
- Violet : Fruits et légumes crus

Informations

- Lorsque l'on aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement

Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 27 avril
<ul style="list-style-type: none"> • Taboulé 12.1.10 • Sauce de porc • Haricots verts • Fromage 7 • Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées • Poisson pané 1.4.7.10 • Pâtes 1.3 • Fromage 7 • Compote 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade / fromage 7 • Frites 5.6.11.4 • Glace 	<ul style="list-style-type: none"> • Friand fromages 7.12.1.3.4.14.2.9.10.6.8 • Œuf 3 • Choux fleurs • Pommes de terre • Salade de fruits
Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Jeudi 2 mai	Vendredi 03 mai
<ul style="list-style-type: none"> • Taboulé aux légumes 12.1.10 • Poulet • Petit pois • Yaourt 7 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de concombres 7.3.9.12.14.4 • Colins en sauces 4.9.1.10.11 • Riz 1 • Compote 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade thon 4 • Sauté de veau / carottes • Pâtes au Fromage 1.3.4.7 • Glace 7 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte au légume 7.3 • Nugget 1.7.3.9 • Frite 5.6.11.4 • Donuts

proposés le vendredi.

- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

Logo



Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
<ul style="list-style-type: none"> • Céleri surimi 4.1.3.14.7.9.10 Steak haché Semoule 1 de légumes Yaourt bio nature 7	Taboulé 12.1.10 Poisson pané 1.4.7.10 Haricots verts Fromage 7 Fruit de saison	Férié	Tarte aux fromage 1.7.3 Œuf 3 Riz 1 Légumes Fruit de saisons

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Pizza au légumes 1 6 Rôti de porc Purée 12 Fruit de saisons	<ul style="list-style-type: none"> • Tomate maïs thon 4 Colin 4.9.1.10.11 Haricot vert Glace 7	Concombre à la crème. 7.3.9.12.14.4 Saucisse Pâtes 1 Compote	Salade Frite 5.6.11.4 Burger 1.12.10.3.4.7.11 Yaourt bio nature 7

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Férié	Taboulé 12.1.10 Poisson pané 1.4.7.10 Haricots verts Fromage 7 <ul style="list-style-type: none"> • Salade de fruits 	Salade tomate maïs thon 4 Steak haché <ul style="list-style-type: none"> • Purée Yaourt aux fruits	Salade pâte Œufs Fromage Compote

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
<p>• Friand au fromage • Hachis Parmentier • Fruits de saison</p>	<p>• Salade de pâtes • Poisson pané • Gratin de choux fleurs • Yaourt nature</p>	<p>• Rosette • Blanquette de veau • Riz • Compote</p>	<p>• Salade verte • Burger maison • Frites • Glaces</p>