

AVRIL 2024

		<b>Mardi 2</b> Rillettes sardines Risotto aux champignons et safran Fromage Fruits de saison	4.6  6	<b>Jeudi 4</b> Salade verte Poisson Purée Fromage Fruits au sirop	 4 6 6	<b>Vendredi 5</b> Concombre Sauté de veau aux petit pois Fromage Yaourt	   6 6
<b>Lundi 8</b> Œuf mayonnaise Semoule aux légumes Fromage Fruits de saison	9  6	<b>Mardi 9</b> Radis avec beurre Saucisses Lentilles Fromage Tarte aux pommes	6  6 1	<b>Jeudi 11</b> Salade haricots verts Lasagne au saumon Fromage Fruits de saison	 1.4 6	<b>Vendredi 12</b> Tarte au thon Escalope de dinde à la crème Chou fleur Fromage Fruits de saison	 1.4.6.9 6 6
<b>Lundi 29</b> Salade maïs Risotto aux champignons et flageolets Fromage Fruits au sirop	  6	<b>Mardi 30</b> <b>Repas Irlandais</b> Coleslaw Irlandais Tartiflette au saumon fumé et comté Fromage Irish apple cake	 9 4.6.9 6 1.3.6				

La responsable de la cantine se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché.  
Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.  
Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, les fruits et légumes frais sont privilégiés.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten ( blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Céleri
2	Crustacés	9	Moutarde
3	Œufs	10	Graines de sésame
4	Poisson	11	Arachides
5	Soja	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Lait	13	Lupin
7	Fruits à coques	14	Mollusques

