

Octobre 2024

| | | | | | | | |
|--|------------|--|-----------------|--|---------------------|--|-----------------------|
| | | Mardi 1 Salade tomate Goulasch Semoule Fromage Crème framboise | 9 6 6 | Jeudi 3 Quiche lorraine sans pâte Poisson Poêlée de choux Yaourt aromatisés Fruit | 1,3,6 4 6 | Vendredi 4 Concombre Carbonnade de bœuf Pâte Fromage Pomme au four | 9 1 6 |
| Lundi 7 Carotte râpée Risotto aux champignons Fromage Fruits | 9 6 | Mardi 8 Salade de pâte Choux farcis Viennois vanille Fruit | 1,9 3 6 | Jeudi 10 Salade verte Poisson Purée Fromage Fruit au sirop | 9 4 6 6 | Vendredi 11 Tarte au thon Blanquette de veau Pâte Flan Fruit | 1,4,9 1,6 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 |