

## MENU / CANTINE

### Semaine du 17 au 21 octobre 2022

<b><u>LUNDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade verte</li><li>. Pâtes à la carbonara, emmental</li><li>. Compote de pommes</li></ul>
<b><u>MARDI</u></b> <b><u>Menu végétarien</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de brocolis, croûtons</li><li>. Chili</li><li>. Boulghour</li><li>. Petits suisses</li></ul>
<b><u>JEUDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Salade de pois chiches, maïs, des de fromage</li><li>. Saucisse de pays</li><li>. Haricots verts</li><li>. Fruits</li></ul>
<b><u>VENDREDI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Soupe froide à la tomate</li><li>. Saumon sauce à l'oseille</li><li>. Riz</li><li>. Fromage blanc BIO</li></ul>

Agrément européen 07-035-004

. Toutes nos viandes sont françaises

\*\*\*\*\*

Nous vous informons que 100 % de nos viandes, légumes sont français et nous privilégions les produits locaux quand cela est possible.

\*\*\*\*\*

Nous vous informons (conformément au règlement CE) que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes :

Arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites.

Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école.