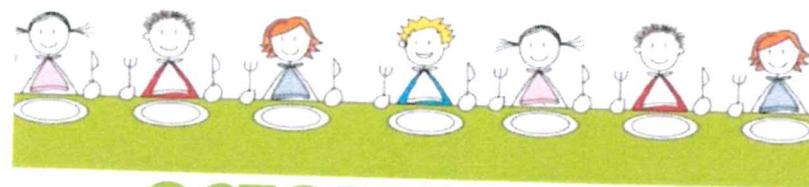




de la cantine Menu



OCTOBRE 2023

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 06	REPAS VEGETARIEN Macedoine mayonnaise Omelette fromage Pdt sautés Beignet à la framboise	Salade de riz Saucisses de toulouse Lentilles au jus Fromage Petit suisse aux fruits	Maïs et thon vinaigrette Rôti de dinde Haricots beurre Fromage Banane	Paté en croute Poisson pané Gratin de tortis tricolore Crème vanille
Du 09 Au 13	Jambon de parme Lasagnes Panna cotta fruits rouges 	Concombre à la menthe Tajine de poulet Carottes au raisins Verrine au fromage blanc et orange fraîche	Nems aux légumes Emincé de porc aux oignons Riz cantonais Gâteau chinois	Salade portugaise Brandade de morue Fromage Salade de fruits
Du 16 Au 20	Rillettes de thon Nuggets de poisson Ratatouille Fromage Yaourt aromatisé	Tomate vinaigrette Rôti de porc à la dijonnaise Petits pois carottes Fromage Clémentine	Feuilleté jambon fromage Blanquette de dinde Riz pilaf Compote pomme fraise	Rosette et cornichons Escalope de poulet Frites Eclair au chocolat

LES BONS REPERES	
	Produits locaux
	Bio
	Poisson frais
	Fait maison

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENTS		
Poisson	Soja	Lupin
Œufs	Céleri	Sulfites
Lait	Crustacés	Sésame
Gluten	Mollusque	Fruits à coques
Arachide	Moutarde	

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des approvisionnements

Chaque enfant présentant une allergie reconnue, doit être inclus dans un PAI