

Menu de cantine



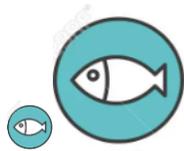
Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
<p>Carottes râpées   </p> <p>Couscous </p>        <p>Yaourt  </p>	<p>Salade de tomates   </p> <p>Nems        </p> <p>Riz cantonnais  </p> <p>Mimolette  </p> <p>Orange</p>	<p>Salade de pois chiches </p>   <p>Cordon bleu    </p> <p>Gratin de brocolis  </p> <p>Fromage  </p> <p>Pomme</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Céleri rémoulade  </p> <p>Quenelle    </p> <p>Ebly </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Mousse au chocolat </p>   	<p>Salade grecque / Fêta </p>    <p>Limande        </p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote </p>
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<p>Macédoine  </p> <p>Sauté de bœuf     </p> <p>Polenta </p> <p>Edam  </p>	<p>Salade de haricots verts   </p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Courgettes fraîches/ P.de Terre </p> <p>St Môret  </p> <p>Pomme</p>	<p>Frisée aux croûtons   </p> <p>Poulet </p> <p>Purée </p> <p>Petits suisses </p> <p>Banane </p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Pizza (boulangerie Agora)  </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt </p>	<p>Salade du pêcheur     </p> <p>Brochette de poisson </p> <p>Carottes sautées </p> <p>Edam </p> <p>Orange</p>

N.B : tous les menus peuvent changer selon : la qualité des produits, la date limite de consommation, les ruptures de stocks, les livraisons...

 : produits issus de l'agriculture biologique

 : produits faits maison

Liste des 14 allergènes INCO à déclaration obligatoire et leurs symboles



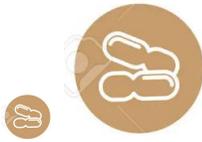
poisson



œuf



lait



arachide



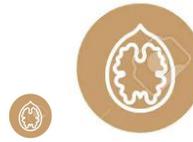
gluten



céleri



moutarde



fruits à coques



sésame



soja



sulfites



crustacés



mollusques



lupin