



MENU CANTINE

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024



| | LUNDI 25/03 | MARDI 26/03 | MERCREDI 27/03 | JEUDI 28/03 | VENDREDI 29/03 |
|--------------------------|---|--|--|-------------------------------------|---|
| ENTRÉE | Crêpe au fromage | | | Émincé bicolore | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Jambon HVE sauce charcutière Haricots verts | Escalope de volaille napolitaine Semoule | Cordon bleu de volaille sauce tomate Coquillettes | Hachis parmentier Salade iceberg | Beignets au calamar sauce tartare Petits pois |
| DESSERT | Yaourt aromatisé local HVE  | Petit suisse aux fruits Fruit frais  | Fromage blanc aromatisé aux fruits Fruit frais  | Compote de pommes HVE | Vache picon Gâteau au yaourt |

*HVE : haute valeur environnementale



Produit de saison



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies sont 100% françaises.



Producteurs locaux



Plat végétarien

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).