






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).