



Du 08 au 12 Mars 2021

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Salade de lentilles 9-11	Sauté de veau Poêlée de légumes 6	Fromage Donuts fourré au chocolat 1-3-5-6-7-10
MARDI	Salade Haricots verts 9-11	Rôti de dinde aux herbes Pomme de terre sautées	Fromage Fruit de saison 6
JEUDI	Pizza 3 fromages 1-6	Steak de soja Gratin de chou-fleur 1-5-6-8-12	Mousse au chocolat 3
VENDREDI	Taboulé 9-11	Dos de cabillaud Carottes vichy 4-6	Pomme au four

ALLERGÈNES

NOS VIANDES FRANÇAISES : SARL JOASSAN FRERES – Quartier l'Eyrousse – 04150 REVEST-DU-BION

1. **Gluten**
2. **Crustacés**
3. **Œufs**
4. **Poissons**
5. **Soja**
6. **Produits Laitiers**
7. **Fruits à coques**
8. **Céleri**
9. **Moutarde**
10. **Graines de sésame**
11. **Sulfites**
12. **Lupin**
13. **Mollusques**
14. **Arachides**

NOTRE PAIN 1 : Le Four de St Antoine – Chemin de Rigaulte – 84800 L'Isle sur la Sorgue.

Information : En application du décret n° 2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs. L'équipe de la cuisine privilégiant de travailler avec des produits frais aussi souvent que possible, et réalisant presque la totalité des préparations sur place, la diversité des ingrédients est telle que les aléas des arrivages ne nous permettent pas d'actualiser la présence de ces allergènes au jour le jour.