



Du 15 au 19 Mars 2021

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Concombres sauce boursin 6	Daube Carotte / olive	Brownie maison 1-3-7
MARDI	Salade d'endives roquefort 6-9-11	Omelettes fines herbes Pomme de terre sautées 6	Fromage Cake au citron maison 1-3
JEUDI	Salade de riz 9-11	Aiguillette de poulet au sésame Purée de potiron 4-6-10	Fromage Fruit de saison 6
VENDREDI	Terrine aux 3 légumes 1-2-3-4-5-6-8-13	Cassolette de fruits de mer Riz 4-6	Eclair au chocolat 1-3-5-6-7-14

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.