










## Du 05 au 09 Avril 2021

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
MARDI	Concombre ciboulette Féta 1-6-9	Gigot d'agneau rôti au beurre de sauge Flageolets 6	Fromage blanc sucré 6
JEUDI	Salade de tomates  9-11	Sautée de nouilles Tofu au beurre de cacahuète  1-5-6-7-14	Compote de Pommes Bio  Biscuit 1-3
VENDREDI	Flan de fromage  3-6	Croustillant Poisson feuille de brick  Haricots Verts persillées  6	Fromage Bio Crumble aux fruits de saison  1-3-6

### ALLERGÈNES

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**

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

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

**NOS ŒUFS sont bio : Le Champs du Coq – 500 Chemin de Palerme – 84800 ISLE SUR LA SORGUE**



: Petits Pois, Haricots Verts, Epinards surgelés



: Produits frais locaux



: Préparation maison, confection à la cantine

**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.