




Du 12 au 16 Avril 2021

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Salade avocat crevettes  2-9-11	Brochette de poisson Crumble de légumes confit au four  1-4-6	Fromage Bio Yaourt 6
MARDI	Quiche Hawaïenne  1-3-6	Emincé de canard à l'orange Epeautre Bio  1-5	Fruit 1-6
JEUDI	Salade de farfelle au pesto 1-3	Steak végétal Carottes Vichy Bio  6	Fromage Fruits de saison 6
VENDREDI	Salade verte Bio 9-11	Joue de porc Gnocchi betterave 1-6	Fromage Flan vanille  3-6

ALLERGÈNES

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

1. **Gluten**
2. **Crustacés**
3. **Œufs**
4. **Poissons**

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

5. **Soja**
6. **Produits Laitiers**



: Petits Pois, Haricots Verts, Epinards surgelés

7. **Fruits à coques**
8. **Céleri**
9. **Moutarde**



: Produits frais locaux

10. **Graines de sésame**
11. **Sulfites**
12. **Lupin**
13. **Mollusques**
14. **Arachides**



: 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.