








## Du 24 au 28 Mai 2021

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI		FÉRIÉ	
MARDI	Salade de betterave Bio concombre basilic 	Escalope de dinde Ebly  1-6	Tome Fraise  6
JEUDI	Salade de lentilles et de riz 	Omelette Bio  Epinard à la crème	Fromage Fruit de saison  6
VENDREDI	Feuilleté au fromage  Salade Verte Bio	Filet de Merlu  Tomates provençale Bio 	Crème dessert Bio  6
	9-11	3-6	
	1-6-9-11	4	

### ALLERGÈNES

**NOS VIANDES FRANCAISES : 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**
7. **Fruits à coques**
8. **Céleri**
9. **Moutarde**



**: Petits Pois, Haricots Verts, Epinards surgelés**



**: Produits frais locaux**



**: Préparation maison, confection à la cantine**

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

***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.***