







## Du 21 au 25 juin 2021

	ENTRÉE	PLAT	FROMAGE / DESSERT
LUNDI	Salade Avocat / crevettes 2-9-11	Aiguillette de poulet aux céréales Poêlée d'épeautre façon cantonais 1-3-6-10	Fromage Fruit de saison 6
MARDI	Tarte aux légumes  1-3-6	Rissolette au veau Semoule 6	Yaourt 6
JEUDI	Salade de Tomates  9-11	Pépites Panées de Colin au Ketchup Petits pois / Carottes  1-4-6-8	Fromage Glace 6
VENDREDI	Salade de pâtes 3-9-11	Gratin d'épinard œufs durs croustillon  1-3-6	Pastèque

### 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 FRANÇAISES : 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.***