









Du 10 au 14 janvier 2022

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Soupe de Pois Cassé 6	Crosti de Fromage Gratin de Brocolis, 	Fruits des îles
MARDI	Salade de Betteraves rouge 9-11	Rôti de Dinde à la moutarde Gratin dauphinois 	Fruits de saison
JEUDI	Salade de pommes de terre  3-6-9	Daube Carottes 	Fromage Compote poire, pomme  6
VENDREDI	Roulé au fromage 1-6	Filet de lieu noir sauce crevettes Jardinières de légumes 	Ananas frais
		2-4-11-13	

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.