






Du 24 au 28 janvier 2022

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Terrine d'avocat au crabe 2-3-6	Nugget de blé Jardinière de Légumes 1-3-4-5-6-8-13	Fromage Gâteau aux poires 1-3-6
MARDI	Salade endives emmental noix  6-7-9-11	Steak haché de veau 3 riz 6	Fromage Yaourt 6
JEUDI	Salade de pois chiche 9-11	Blanquette de saumon Pommes vapeurs  4-6	Yaourt aux fruits 6
VENDREDI	Potage de saison 6	Choux farcie Epeautre sauce provençale 1	Fromage Crème dessert  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 FRANÇAISES : SARL JOASSAN FRERES – Quartier l'Eyrousse – 04150 REVEST-DU-BION

NOTRE PAIN : 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.