





Du 21 au 25 mars 2022

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Salade composée bio 9-11	Sauté de porc sauce forestière Pomme de terre grenaille	Fromage Yaourt 6
MARDI	Rapé de légumes bio  9-11	Dos de poisson Riz 4-6	Fromage Fruit 6
JEUDI	Salade verte Bio  9-11	Tajine de légumes Emincé végétalien grillé Semoule 1-6	Yaourt 6
VENDREDI	Crêpe au fromage  1-3-6	Roti de dinde au miel Epautre du ventoux 1-7-8-10-11	Fruit

ALLERGÈNES

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

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

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

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.