










Du 13 au 17 juin 2022

	ENTRÉE	PLAT	FROMAGE / DESSERT
LUNDI	Carotte râpée bio 	Gnocchis à la bolognaise 	Crumble de pommes  
	9-11	1-6	1-6
MARDI	Salade quinoa 	Omelette aux herbes bio   Haricot vert persillé 	Fromage Yaourt
	9-11	3-6	6
JEUDI	Tarte aux légumes bio  	Saucisettes  Lentilles 	Fruit
	1-3-6		
VENDREDI	Salade verte bio 	Filet de poisson Aioli  Légumes vapeurs 	Fromage Pastèque
	9-11	3-4-9	6

ALLERGÈNES

NOS VIANDES FRANCAISES : 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 – 84800 ISLE SUR LA SORGUE, en + RESCOVERT

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

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.