











Du 30 mai au 3 juin 2022

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Salade de Haricot vert 	Emincé grille végétarien Gratin dauphinois 	Fruit
MARDI	Crudités bio 	Filet de poisson Ebly	Fromage Yaourt au sucre
JEUDI	Taboulé  	Paupiette de veau Haricots beurres sautés	Tiramisu 
VENDREDI	Salade de tomate 3 couleurs Basilic 	Steak Haché  Petits pois	Fromage Yaourt

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 –84800 ISLE SUR LA SORGUE, en + RESCOVERT



: 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.