












Du 05 au 09 septembre 2022

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Carottes Rapées  9-11	Noix de joue Bœuf aux olives Papillon 1-3	Fromage Fruits 6
MARDI	Taboulé   1-9-11	Poisson pané  Epinards à la crème  6	Fruit 
JEUDI	Haricots verts en salade  9-11	Galopin de veau (Steak Haché) Champignon Boulgour 1-6	Eclair au chocolat  1-3-6
VENDREDI	Cœur de palmier et tomates en salade 9-11	Chili con Carné végétale 1-4-6	Fromage Fruit  6

ALLERGÈNES

NOS VIANDES FRANÇAISES : 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.

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.