





















Du 14 au 18 novembre 2022

	ENTRÉE	PLAT	FROMAGE / DESSERT
LUNDI	Salade verte Bio  9-11	Gnocchi bio à la carbonara 1-5-6-9	Crumble de fruits  
MARDI	Soupe lentilles  1-6	Aiguillette de Merlu marinée aux épices douces  Epinards à la crème  1-3-5-6	Fromage  Fruit  6
JEUDI	Endives en anchoïade   4-9-11	Nuggets de blé  Epautre aux légumes grillés + butternut   1-3-4-5-6-8-13	Fromage Ananas au sirop 6
VENDREDI	Tarte aux poireaux  1-6	Moules marinière Bio  Frites  1-6-13	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.

NOS ŒUFS sont bio : Le Champs du Coq – 500 Chemin de Palerme – 84800 ISLE SUR LA SORGUE

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

10. **Graines de sésame**
11. **Sulfites**
12. **Lupin**
13. **Mollusques**
14. **Arachides**