



























# MENU CANTINE ALSH



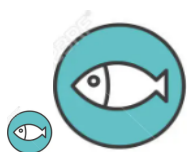
Lundi 20 février	Mardi 21 février	Mercredi 22 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
<p>Salade d'Ebly </p>  <p>Escalope de dinde</p>  <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc </p>  <p>Banane </p>	<p>Salade verte</p>  <p>Jambon</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Orange</p>	<p>Salade de lentilles </p>  <p>Poulet</p> <p>Ratatouille </p> <p>Kiri </p> <p>Pomme</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Betteraves crues</p>  <p>Limande</p>  <p>Chou-fleur / pommes de terre à la béchamel</p>  <p>Yaourt </p> <p>Compote</p>
<b>GOUTER</b>				
<p>Quatre quart </p> <p>Pomme</p> <p>Eau</p>	<p>Gaufre / Yaourt </p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Pain au chocolat </p> <p>Eau</p>	<p>Biscuit </p> <p>Orange</p> <p>Eau</p>	<p>Pain au lait </p> <p>Jus d'orange</p>

N.B : tous les menus peuvent changer selon : la qualité des produits, la date limite de consommation, les ruptures de stocks, les livraisons...

 : produits issus de l'agriculture biologique

 : produits faits maison

# Liste des 14 allergènes INCO à déclaration obligatoire et leurs symboles



poisson



œuf



lait



arachide



gluten



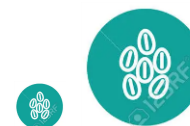
céleri



moutarde



fruits à coques



sésame



soja



sulfites



crustacés



mollusques



lupin

