

# Menu de cantine

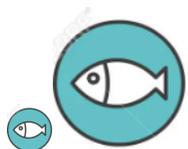
Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 01 juin	Vendredi 02 juin
<p><b>PENTECOTE</b></p>	<p>Salade de pois chiches   </p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Haricots plats </p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Sorbet </p>	<p>Salade de tomates / mimolette </p> <p>Poulet   </p> <p>Pâtes </p> <p>Banane</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Pizza boulangerie Agora  </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt  </p>	<p>Salade frisée aux croûtons </p> <p>Saumon à l'oseille        </p> <p>Pommes valeur</p> <p>Gouda  </p> <p>Compote </p>
	<p>Macédoine vinaigrette   </p> <p>Sauté d'agneau    </p> <p>Flageolets / carottes</p> <p>Kiri </p>	<p>Saucisson / beurre </p> <p>Escalope de veau    </p> <p>Haricots verts / Pommes de terre</p> <p>Petits suisses </p> <p>Glace </p>	<p>Salade de brocolis   </p> <p>Pâtes à la bolognaise  </p> <p>Fromage rapé </p> <p>Orange</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Œuf mayonnaise </p> <p>Tortellinis 3 fromages / sauce tomate    </p> <p>Edam </p> <p>Pomme</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