

Menu de cantine



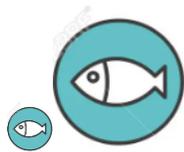
Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Mercredi 20 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
<p>Salade d'Ebly    </p> <p>Sauté de bœuf     </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt </p> <p>Nectarine</p>	<p>Macédoine vinaigrette  </p> <p>Poulet</p> <p>Pâtes à la sauce tomate </p> <p>Fromage râpé </p> <p>Banane </p>	<p>Taboulé  </p> <p>Curry de dinde   </p> <p>Carottes sautées</p> <p>Gouda  </p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Céleri rémoulade   </p> <p>Chili de légumes   </p> <p>Riz</p> <p>Edam </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade norvégienne    </p> <p>Colin sauce dieppoise        </p> <p>Salsifis</p> <p>Tomme noire </p> <p>Glace      </p>
Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Mercredi 27 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
<p>Salade de concombres  </p> <p>Nems     </p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Petits suisses </p> <p>Glace      </p>	<p>Salade de pomme de terre/ œuf    </p> <p>Sauté de veau      </p> <p>Haricots plats</p> <p>Emmental  </p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de pois chiche  </p> <p>Cordon bleu     </p> <p>Gratin de brocolis    </p> <p>Camembert </p> <p>Orange</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Pizza (Agora)  </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt  </p>	<p>Salade grecque/Fêta     </p> <p>Brandade        </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



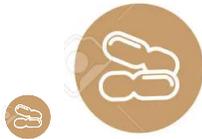
poisson



œuf



lait



arachide



gluten



céleri



moutarde



fruits à coques



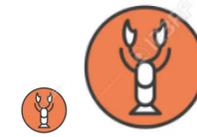
sésame



soja



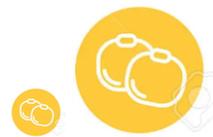
sulfites



crustacés



mollusques



lupin

