











































MENU CANTINE ALSH

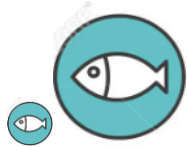
Lundi 30 octobre	Mardi 31 octobre	Mercredi 01 novembre	Jeudi 02 novembre	Vendredi 03 novembre
<p>Salade de pommes de terre vinaigrette   </p> <p>Rosbeef    </p> <p>Haricots verts</p> <p>Bonbel  </p> <p>Prune</p>	<p>Salade de tomates/ emmental    </p> <p>Fricadelle    </p> <p>Pommes dauphines  </p> <p>Pomme</p>	<p>FERIE</p>	<p>Œuf mayonnaise </p> <p>Limande </p> <p>Riz aux légumes </p> <p>Fromage  </p> <p>Mandarine</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>
<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>
<p>Barre de céréales    </p> <p>Yaourt  </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleine   </p> <p>Kiwi</p> <p>Eau</p>	<p>FERIE</p>	<p>Quatre-Quart   </p> <p>Fruit frais</p> <p>Eau</p>	<p>Gaufre    </p> <p>Oasis</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



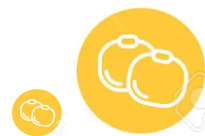
sulfites



crustacés



mollusques



lupin