

Menu de cantine ALSH

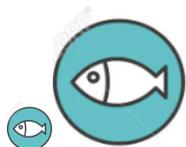
Lundi 4 août	Mardi 5 août	Mercredi 6 août	Jeudi 7 août	Vendredi 8 août
<p>Carottes râpées   </p> <p>Sauté de veau </p> <p>   </p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt </p>	<p>Salade de lentilles   </p> <p>Cordon bleu    </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage  </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte  </p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>   </p> <p>Semoule </p> <p>Glace     </p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Avocat vinaigrette  </p> <p>Chili de légumes  </p> <p>Riz</p> <p>Fromage  </p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de pois chiches   </p> <p>Limande        </p> <p>Carottes / champignons </p> <p>Tome </p> <p>Compote </p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<p>Pain au lait   </p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Pain + Barre de chocolat  </p> <p>Eau</p>	<p>Biscuits    / fruit</p>	<p>Quatre quart   </p> <p>Eau</p>	<p>Tarte   </p> <p>Eau</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



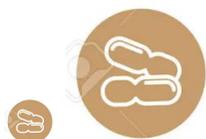
poisson



œuf



lait



arachide



gluten



céleri



moutarde



fruits à coques



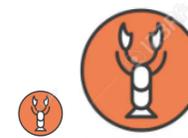
sésame



soja



sulfites



crustacés



mollusques



lupin