

MENU DE LA CANTINE

Du 13 au 17 novembre 2023

Pain 100% bio lors des repas

Lundi 13

Crepe au fromage

Poisson à la bordelaise

Haricots beurre

Yaourt bi couche crème de marrons du Gaec la belette (HVE)

Mardi 14

Salade de lentilles (Bio)

Butternut (Bio) du Gaec Noble à Curbans

Galettes Falafels

Fromage

Salade de fruits

Jeudi 16

Potage

Lasagnes (Pâtes Bio et viande charolaise de la boucherie des Alpes)

Tomme des bergers de Château Queyras

Fruit

Vendredi 17

Betteraves en salade du Gaec Noble à Curbans

Roti de porc des Hautes Alpes

Gratin dauphinois

Fromage

Fruit

Origine bœuf : Viande bovine française
Liste des allergènes disponible au sein de votre cantine scolaire

ALLERGENES

Lundi 13

Crepe au fromage *Gluten, lait et oeuf*
Poisson à la bordelaise *Poisson, gluten, lait*
Haricots beurre
Yaourt sucre de la fromagerie Ebrard (HVE) *Lait*

Mardi 14

Salade de lentilles (Bio) *Moutarde*
Butternut (Bio) du Gaec Noble à Curbans
Gallettes Falafels (*trace gluten et lait*)
Fromage *Lait*
Salade de fruits

Jeudi 16

Potage
Lasagnes (Pâtes Bio et viande charolaise de la boucherie des Alpes) *Gluten, lait et oeuf*
Tomme des bergers de Château Queyras *Lait*
Fruit

Vendredi 17

Betteraves en salade du Gaec Noble à Curbans *Moutarde*
Roti de porc des Hautes Alpes
Gratin dauphinois *Lait*
Fromage *Lait*
Fruit