

MENU DE LA CANTINE

Du 15 au 19 avril 2024

Pain 100% bio lors des repas

Lundi 15

Chou bicolore

Filet de Cabillaud (MSC)

Riz (Bio)

Tomme du Champsaur de la fromagerie Ebrard

Fruit

Mardi 16

Carottes râpées (Bio) du Gaec Noble à Curbans

Sauté de porc des Hautes Alpes (Le Montagnard) au cidre

Macaroni (Bio)

Yaourt brassé framboise du lycée agricole des Emeyeres

Jeudi 18

Salade (HVE) de chèvre chaud

Purée de haricots verts

Lentilles (Bio)

Flan pâtissier

Vendredi 19

Terrine de légumes (farine Bio)

Courgettes farcies (viande 100% Patur'Alp)

Fromage

Fruit

Origine bœuf : Viande bovine française

Liste des allergènes disponible au sein de votre cantine scolaire

ALLERGENES

Lundi 15

Chou bicolore Moutarde
Filet de Cabillaud (MSC) Poisson
Riz (Bio)
Tomme du Champsaur de la fromagerie Ebrard Lait
Fruit

Mardi 11

Carottes râpées (Bio) du Gaec Noble à Curbans Moutarde
Sauté de porc des Hautes Alpes (Le Montagnard)
Macaroni (Bio) gluten
Fromage lait
Yaourt brassé framboise du lycée agricole des Emeyeres Lait

Jeudi 13

Salade (HVE) de chèvre chaud Moutarde, gluten, lait
Purée de haricots verts
Lentilles (Bio)
Flan pâtissier Gluten, lait et oeuf

Vendredi 14

Terrine de légumes (farine Bio) Œuf, lait et gluten
Courgettes farcies (viande 100% Patur'Alp) Lait
Fromage Lait
Fruit