

MENU DE LA CANTINE

Du 13 au 17 mai 2024

Pain 100% bio lors des repas

Lundi 13

Carottes râpées
Pavé de poisson à la bordelaise
Riz (Bio)
Fromage
Fruit

Mardi 14

Concombres
Petit Epeautre (Bio)
Patates douces (Bio) rôties au miel
Fromage
Crème dessert chocolat « La Champsauvette »

Jeudi 16

Salade de tomates
Roti de porc des Hautes Alpes
Flageolets
Fromage
Fruit

Vendredi 17

Salade coleslaw
Sauté de bœuf des Hautes Alpes façon thaï
Nouilles sautées
Fromage
Feuilleté pommes

ALLERGENES

Lundi 13

Carottes râpées Moutarde

Pavé de poisson à la bordelaise Poisson, gluten, traces soja et fruits à coque

Riz (Bio)

Fromage Lait

Fruit

Mardi 9

Concombres Moutarde lait

Petit Epeautre (Bio) Gluten

Patates douces (Bio) rôties au miel

Fromage Lait

Crème dessert chocolat « La Champsaurette » Lait

Jeudi 11

Salade de tomates Moutarde

Roti de porc des Hautes Alpes

Flageolets

Fromage Lait

Fruit

Vendredi 12

Salade coleslaw Moutarde

Sauté de bœuf des Hautes Alpes façon thaï

Nouilles sautées Gluten

Fromage Lait

Feuilleté pommes Gluten, lait et oeuf