

# MENU DE LA CANTINE

Du 30 septembre au 04 octobre 2024

Pain 100% bio lors des repas

## Lundi 30

Carottes râpées Gaec Noble à Curbans (Bio)

Emincé de poulet à la crème

Flageolets

Fromage

Yaourt caramel du Gaec du Buissonet (HVE)

## Mardi 1

Potage

Beignets de calamars à la romaine

Mélange de 5 céréales

Fromage

Gâteau aux pommes façon grand mère

## Jeudi 3

Mini quiche fromage (farine Bio)

Bourguignon de bœuf 100% Patur'Alp de la ferme Flaud

Courgettes poêlées du Gaec Noble à Curbans (Bio)

Fruit

## Vendredi 4

Salade de pois chiche (Bio) du Gaec St Roch

Semoule (Bio)

Légumes du soleil aux épices façon couscous

Fromage

Raisin (Bio)

Origine bœuf : Viande bovine française

Liste des allergènes disponible au sein de votre cantine scolaire

HVE : Haute valeur environnementale

## ALLERGENES

### Lundi 30

Carottes râpées Gaec Noble à Curbans (Bio) Moutarde

Emincé de poulet à la crème Lait

Flageolets

Fromage Lait

Yaourt caramel du Gaec du Buissonnet (HVE) Lait

### Mardi 1

Potage

Beignets de calamars à la romaine Poisson gluten, traces fruits à coque

Mélange de 5 céréales gluten

Fromage Lait

Gâteau aux pommes façon grand-mère Gluten, lait et oeuf

### Jeudi 3

Mini quiche (farine Bio) fromage Gluten, lait et oeuf

Bourguignon de bœuf 100% Patur'Alp

Courgettes poêlées du Gaec Noble à Curbans (Bio)

Fruit

### Vendredi 4

Salade de pois chiche (Bio) du Gaec St Roch Moutarde

Semoule (Bio) Gluten

Légumes du soleil aux épices façon couscous

Fromage Lait

Raisin (Bio)