

















# Menus

## Du 1er au 5 avril 2024



### Menu végétarien

LUNDI 1er AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
<b>FÉRIÉ</b>	Vermicelle tomate (1)(3)	Mâche aux croûtons (10)(12)  	Salade de chou-fleur (10)(12) 	Tomate fêta (7)(10)(12)  
	Emincé de dinde au curry (7) 	Semoule 	Estouffade de bœuf à la provençale 	Saucisse fumée
	 Riz et Julienne de légumes (9) 	Carottes vichy  	Pâtes (1)(3)	Lentilles (1) 
	 Fromage (7) / Fruit	Chocolat liégeois (6)(7)	Fruits 	Coupe pêche Melba (1)(3)(7)(8) 

**Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes bovines de notre cantine municipale sont d'origine française.**

**Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12**

Fait Maison : 

Produit local : 

Produit BIO : 

Produit à indication géographique protégée : 

Label Rouge : 

Appellation contrôlée et protégée : 

Produit à haute valeur environnementale : 

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	(6) Soja	(11) Sésame
(2) Crustacés	(7) Lait	(12) Sulfites
(3) Oeufs	(8) Fruits à coque	(13) Lupin
(4) Poissons	(9) Céleri	(14) Mollusque
(5) Arachide	(10) Moutarde	

**Julie CEP**  
Déléguée à l'éducation, l'enfance et la jeunesse