



LE MENU DE LA CANTINE

	Semaine 22 DU 02/06/2023 AU 03/06/2023	Semaine 23 DU 05/06/2023 AU 09/06/2023
LUNDI		Macédoine de légumes Tomate farcie Risotto aux 2 carottes Crème caramel Bridelight
MARDI		Salade de fruits de mer Brandade de morue Salade fruits Vache kiri
JEUDI	Macédoine Nugget's de poisson Purée de légumes Yourt aux fruits Cotentin nature	Carotte rapée Croq veggio tomate Haricot vert Beignet framboise Philadelphia
VENDREDI	Feuilleté fromage Pates bolognaises Tarte aux pommes Kiri	Salade verte Lasagnes de légumes Compote de pommes Délice de chèvre

Attention !!! Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (projet d'accueil individualisé).



LE MENU DE LA CANTINE

	Semaine 24 DU 12/06/2023 AU 16/06/2023	Semaine 25 DU 19/06/2023 AU 23/06/2023
LUNDI	Céleri Chili sin carne fruits Cotentin ails et fines herbes	Lentille Croustillant fromage Ratatouille Mousse chocolat lait Samos
MARDI	Jambon cuit Beaufilet de colin Riz Yaourt fruits St Bricet	Pâté de campagne Colin d'Alaska pané Epinard Yaourt nature sucré BIO Tarte aux pommes
JEUDI	Salade verte Hachis parmentier Compote Cotentin nature	Carotte râpée Chipolatas Purée de potiron Petit suisse nature Fruit
VENDREDI	Menus MAC DO Burger, frites, coca Yaourt à boire Glace	Taboulé Escalope de veau haché Emincé de poireaux à la crème Yaourt fruits Cotentin ail fines herbes

Attention !!! Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (projet d'accueil individualisé).



LE MENU DE LA CANTINE

Semaine 26 DU 27/06/2022 AU 30/06/2022		
LUNDI	Quiche Nugget's de poisson Purée de carotte Compote Cotentin nature	
MARDI	Coleslaw Pates à la provençales Crème chocolat Gouda	
JEUDI	Feuilleté au comté Cordon bleu Poêlée paysanne Yaourt au sucre Fruit	
VENDREDI	Salade de lentilles Escalope de dinde viennoise Beignet de choux fleur Gateau basque Yourt nature	

Attention !!! Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (projet d'accueil individualisé).