

# MENUS CANTINE ECOLES DE TRETS

SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 octobre 2021

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade verte		lentilles à l'échalote		salade verte thon maïs		pois chiche en salade		chou rouge, maïs	
poulet tandoori	 	coucoucs aux légumes		quenelles en sauce		sauté d'agneau		nuggets de poisson	
beignet de légumes		semoule		carottes crème		printanière de légumes		potatoes	
babybel		emmental		carré frais		comté		petit suisse	
fruit de saison	 	crème choco		banane		raisin	 	purée de fruit	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	
SEMAINE DU LUNDI AU octobre 2021									
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire : arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites.  
Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. Nous garantissons la traçabilité de tous nos produits,

Fait Maison		Bleu Blanc Cœur		menu entièrement Bio		composante BIO et locale (provenant de la région PACA) :	Composante indiquée en bleu dans le menu	
Label Rouge		Viande Bovine Française		menu végétarien		composante BIO :	Composante indiquée en vert dans le menu	
Produit provenant de la région PACA					Fruit Bio bénéficiant d'une participation financière de l'Europe			

