



Menu

Cantine associative « La Condamine »

Menu de la semaine du 18 au 22 Septembre 2023



(Susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements)

ALLERGENES

- 1: Gluten 9: Crustacés
 2: Produit origine vache 10: Mollusques
 3: Lait brebis ou chèvre 11: Céleri
 4: Œuf 12: Soja
 5: Moutarde 13: Anhybride/sulfite
 6: Poisson 14: Sésame
 7: Arachide 15: Lupin
 8: Fruit à coque



Produit de saison



Produit surgelé



Produit local



Produits Bio et local















Produit fait maison



Produit Bio



Produit origine France

lundi		mardi		jeudi		vendredi	
Salade Verte (5)		Pizza (1,2)		Repas Végétarien : Melon		Radis beurre (2)	
Pâtes à la Carbonara (1,2)		Paupiettes de Veau		Croque Monsieur Fromage (1,2)		Brandade parmentier (6,2)	
Fromage (2)		Haricots verts	 	Jardinière de Légumes			
Fruit		Crème vanille (2)		Glace (2)		Fruit	

Légende



Viandes, poissons, œufs



Produits laitiers



Légumes et fruits cuits



Légumes et fruits crus



Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Nos menus sont conformes à la réglementation actuelle