



CANTINE SCOLAIRE DE NOCÉ

MENU DU MOIS DE MARS 2025






























	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
Semaine du 03 au 07/03	Macédoine, thon 9, 11 Tagliatelles 5 au saumon 11 et gruyère 6 Yaourt 6	Velouté de poireaux 6 Poulet rôti Purée 6 Beignet 5, 10	Salade, fromage 6, 9 Dahl de lentilles corail 6 Riz 6 Salade de fruits	Carottes râpées 9 Rôti de porc Haricots verts Fromage 6 Gâteau au chocolat 5, 6, 10
Semaine du 10 au 14/03	Chou rouge 9 Lasagnes végétales 5, 6, 10 Salade Fromage blanc 6	Betteraves emmental 6, 9 Blanquette de veau Frites Compote	Salade de pommes de terre 9 Saucisse Gratin de choux-fleurs 6 Crumble poire chocolat 5, 6	Soupe de champignons 6 Poisson à l'oseille 11 Coquillettes 5 Tiramisu 6
Semaine du 17 au 21/03	Maquereaux 11 Chili au quinoa 5 et patate douce Entremet biscuit 5, 6, 10	Cake salé 5, 6, 10 Poisson en croûte de sésame 5 Carottes vichy Yaourt 6	Salade 9 Tartiflette 6 Fruit	Couscous Bœuf, merguez Semoule 5 Salade de fruits
Semaine du 24 au 28/03	Légumes vinaigrette 9 Sauté de dinde au curry Petits pois Banane chocolat chantilly 6	Soupe à la tomate Sauté de porc aux pruneaux Boulgour 5 Yaourt 6	Bâtonnets de carotte Fayonnaise 9 Poisson 11 Epinards, pommes de terre Cake citron 5, 10 + lait 6	Taboulé 5, 9 Jardinière de légumes Fromage blanc 6 Spéculoos coulis 5, 10



CANTINE SCOLAIRE DE PRÉAUX-DU-PERCHE

MENU DU MOIS DE MARS 2025



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 03 au 07/03</i>	Macédoine, thon 9, 11 Tagliatelles 5 au saumon 11  et gruyère 6 Yaourt 6 	Velouté de poireaux 6  Poulet rôti  Purée 6 Kiwi	Salade, fromage 6, 9  Dahl de lentilles corail 6  Riz 6 Salade de fruits	Carottes râpées 9  Rôti de porc  Haricots verts Fromage 6 Gâteau au chocolat 5, 6, 10
<i>Semaine du 10 au 14/03</i>	Chou rouge 9  Lasagnes végétales 5, 6, 10 Salade Fromage blanc 6	Betteraves  emmental 6, 9 Blanquette de veau  Frites Compote	Salade de pommes de terre 9 Saucisse  Gratin de choux-fleurs 6 Crumble poire chocolat 5, 6	Soupe de champignons 6 Poisson à l'oseille 11  Coquillettes 5 Tiramisu 6
<i>Semaine du 17 au 21/03</i>	Maquereaux 11  Chili au quinoa 5 et patate douce  Entremet  biscuit 5, 6, 10	Cake salé 5, 6, 10 Poisson 11  en croûte de sésame 5 Carottes vichy Yaourt 6 	Salade 9 Tartiflette 6 Fruit	Couscous Bœuf, merguez  Semoule 5 Salade de fruits
<i>Semaine du 24 au 28/03</i>	Légumes vinaigrette 9 Sauté de dinde au curry  Petits pois Banane chocolat chantilly 6	Soupe à la tomate Sauté de porc  aux pruneaux Boulgour 5 Yaourt 6 	Bâtonnets de carotte  Fayonnaise 9 Poisson 11  Epinards, pommes de terre Cake citron 5, 10 + lait 6 	Taboulé 5, 9  Jardinière de légumes  Fromage blanc 6 Spéculoos coulis 5, 10

Conformément au règlement n° 1169 / 2011,
nos menus sont susceptibles de contenir
14 allergènes à déclaration obligatoire.

Les **allergènes présents** selon les données
fournisseurs sont numérotés de **1 à 14.**

ATTENTION : Les menus peuvent être
modifiés selon les approvisionnements.

Toutes nos recettes sont de saison.

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites



Menu végétarien



Pêche durable



Viandes françaises



Œufs français



Label rouge



Bleu-Blanc-Cœur



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)