



















# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 07 au 11/11</i>	Macédoine 9,1 Brandade de poisson 11,6 Compote	Soupe à la citrouille  aux cheveux d'ange Spaghetti bolognaise  Lentilles corail Gâteau surprise 5,10 	Piémontaise 10,9  Poulet rôti  Haricots verts Fromage 6 Fruit	
<i>Semaine du 14 au 18/11</i>	Salade verte 9  Tartiflette 6  Poire chocolat 6	Carottes râpées 9  Mijoté de poisson 6,11 Semoule 5 Pomme cuite 	Haricots verts 9 Saucisse rougail 5  Riz Fromage blanc 6 	Rillettes de thon 6,11  Haricots loubia Clémentine Biscuit 10,4
<i>Semaine du 21 au 25/11</i>	Potage  Cabillaud sauce oseille 11,6 Pennes 5 Fromage 6 Salade de fruits	Céleri rémoulade 2,9  Carbonade de bœuf  Frites Entremet 6	Betteraves 9  Porc au caramel  Riz basmati Petit suisse 6	Houmous et bâtonnets de carotte  Lasagnes de légumes 6 Tarte tatin 10,5

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)