























CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2024

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 30/09 au 04/10</i>	Carottes râpées 9  Sauté de porc au caramel  Riz Entremet 	 Betteraves 9  Pâtes complètes au fromage 5, 6 Tarte tatin	Macédoine, thon 9 Cabillaud 11  Gratin dauphinois 6 Fromage 6 Fruit	 Haricots verts, œufs 6, 10 Cordon bleu  Petits pois Semoule 5, 6 
<i>Semaine du 07 au 11/10</i>	Maquereaux 11 Lentilles Fromage blanc 6 Biscuit	Salade 9 Brandade 11  Pomme cuite	 Chou-fleur 10 Tomate courgette façon farcies Blé 5 Yaourt 6 	Velouté de champignons Sauté de veau marengo  Spaghettis 5 Fruit
<i>Semaine du 14 au 18/10</i>	 LA SEMAINE DU GÔT À l'honneur : le pain et le fromage ! Les 2 sont différents chaque jour 			
	 Salade mexicaine 9 Poulet tikka massala  Riz Fruit Comté 6	 Tartinade de lentilles corail et carottes Gratin de potiron Mousse de betterave Bleu d'Auvergne 6	 Carottes râpées 6  Poisson 11  en croûte d'herbes Purée de patate douce Crème de citron 6, biscuit Chaource 6	Concombre Coucous de légumes Boulettes de viande  Gâteau Pont l'Évêque 6

LA
SEMAINE
DU
GÔT

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)