




























CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE MARS 2024



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 11 au 15/03</i>	Haricots verts, thon 9 Cassolette de poisson 6, 11  Tagliatelles 5 Yaourt 6 	Velouté poireaux et pois cassés   Quenelle 6, 10 sauce aurore Riz Fruit	Charcuterie Sauté de volaille  Gratin de choux-fleurs 6 Salade de fruits	Carottes râpées 9  Saucisse chipo  Purée de céleri 2, 6  Tarte aux pommes
<i>Semaine du 18 au 22/03</i>	Betteraves   œufs 9, 10  Crumble de légumes 6  Panacotta 6	Salade verte 9 Lasagnes de bœuf 5, 6  Banane, chocolat, chantilly 6	Velouté champignons 6 Boulettes de volaille à la mexicaine 10  Yaourt aux fruits mixés 6 	Choux-fleurs et carottes crus  sauce mayonnaise 9 Poisson aux agrumes 6, 11  Semoule 5 Moelleux au chocolat 10
<i>Semaine du 25 au 29/03</i>	Sardines 11  Spaghettis bolognaise de lentilles 5 Fromage 6 Fruit	Salade verte, crudités 9 Mafé de poulet  Riz Mbouraké  Repas sénégalais	Soupe de tomates Curry de porc à l'ananas  Boulgour Fromage blanc 6 	Céleri à la mayonnaise 2, 9  Poisson 11  sauce poireaux  Pommes de terre Tiramisu 6, 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)