



# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE JANVIER 2023



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 03/01 au 06/01</i>		Salade composée 9 Lasagnes de bœuf 5, 6 Fruit	Choucroute Saucisse de Francfort Crème 6	Potage 6 Tagliatelles 5 au poisson 11 Salade de fruit
<i>Semaine du 09/01 au 13/01</i>	Velouté de tomate 6 Poisson rôti 11 Petits légumes, riz Fromage 6 Fruit	Coussous poulet, merguez Légumes Orange	Céleri 2 Rôti de porc Pommes de terre sautées Flan 6, 10	Crème de coco, lentilles corail 6 Gratin de pâtes aux légumes 5, 6 Fromage blanc aux fruits mixés 6
<i>Semaine du 16/01 au 20/01</i>	Velouté de champignons 6 Quiche 10 Salade d'endives Gâteau d'hiver 4, 10 Verre de lait 6	Carottes rappées Bourguignon Purée 6 Galette des rois 4, 10	Betteraves Sauté de dinde Lentilles beluga Riz au lait 6	Falafels Parmentier de légumes 6 Fromage 6 Fruit
<i>Semaine du 23/01 au 27/01</i>	Salade de gésiers 9 Dos de cabillaud Boulgour sauce persillée 6 Entremet 6	Choux rouge, dés de gruyère 9 Spaghettis bolognaise 5 Tarte tatin / poire 5, 10	Salade de lentilles au fromage 6, 5 Lasagnes de légumes 5, 6 Banane chocolat chantilly 6	Velouté de légumes 6 Boudin Purée 6 Fromage 6 Fruit

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)