

















# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS D'AVRIL 2025



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<b>Semaine du 31/03 au 04/04</b>	Sardines 9  Blinis 5 Aveyronnais 10 aux légumes Salade Yaourt 6 	Salade 9 Lasagnes de bœuf 5  Pomme cuite	Charcuterie Poisson citronné 11  Semoule 5 Fromage Salade de fruits	Betteraves 9 Rôti de porc  Haricots beurre Tarte tatin aux poires 5
<b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>				
<b>Semaine du 22 au 25/04</b>		Salade coleslaw 9 Blanquette de volaille  Pâtes complètes 5 Entremet 6  œufs de Pâques	Soupe de vermicelles 5  Lentilles à la tomate Gâteau au chocolat 5 avec légumineuses	Carottes râpées 9 Bœuf en sauce  Frites Fromage blanc 6
<b>Semaine du 28/04 au 02/05</b>	Salade 9 Poisson en sauce 11  Fondue de poireaux, pommes de terre Yaourt 6 	Rillettes de radis 6 Bourguignon  Purée 6 Salade de fruits		Céleri rémoulade 2 Sauté de porc  Flageolets Riz au lait 6 

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)