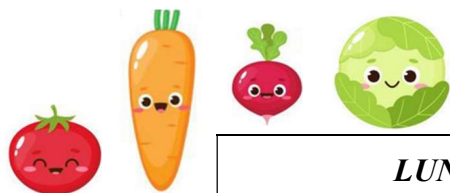



















# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE MAI 2025



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 05 au 09/05</i>	<p>Œuf fayonnaise 9, 10  </p> <p>Spaghettis 5 aux légumes</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade strasbourgeoise 9</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage 6</p> <p>Mousse au chocolat 6</p>		<p>Betteraves, thon 9, 11</p> <p>Poisson en sauce 6, 11 </p> <p>Semoule 5</p> <p>Gâteau chocolat aux framboises 5, 6</p>
<i>Semaine du 12 au 16/05</i>	<p>Falafels et sauce 5 </p> <p>Flan de légumes 6</p> <p>Salade</p> <p>Riz au lait 5, 6 </p>	<p>Haricots verts, œuf 9, 10</p> <p>Pâtes à la bolognaise 5 </p> <p>Yaourt 6 </p>	<p>Salade verte 9</p> <p>Brandade de poisson 6, 11 </p> <p>Crème 6  au chocolat</p>	<p>Carottes râpées 9</p> <p>Dinde marengo </p> <p>Frites</p> <p>Fromage 6</p> <p>Fruit</p>
<i>Semaine du 19 au 23/05</i>	<p>Chou rouge 9</p> <p>Gratin de jambon et poireaux 6</p> <p>Flan nature 5, 6, 10</p>	<p>Sardine </p> <p>Crumble de légumes et légumineuses 5, 6</p> <p>Glace 6</p>	<p>Céleri rémoulade 2, 9</p> <p>Goulash </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt 6 </p>	<p>Radis beurre 6</p> <p>Poisson 11 </p> <p>à la brésilienne 6</p> <p>Riz</p> <p>Tiramisu 6, 10</p>
<i>Semaine du 26 au 30/05</i>	<p>Betteraves râpées 9</p> <p>Lasagnes de poisson 5, 6 </p> <p>Fromage blanc 6</p>	<p>Salade verte 9, sésame 12, fromage 6</p> <p>Sauté de dinde  à la moutarde 9</p> <p>Purée 6</p> <p>Tarte aux pommes 5</p>		

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)