


























CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Semaine du 04 au 08/12</i>	Semaine découverte des légumineuses : cherche-les et gagne une matinée cuisine avec Fadhila !			
	Soupe verte Poisson 11  Blé, épinard 5 Yaourt 6 	 Crudinade 9  Lentilles  aux lardons Entremet 6 	Soupe orange Spaghettis bolognaise 5  Salade de fruits	Maquereaux 11 Chou farci à l'indienne Boulgour 5 Fondant à l'orange 10 
<i>Semaine du 11 au 15/12</i>	Carottes râpées  Cassolette de poisson  Riz Compote Biscuit 5	Salade, chèvre 6, 9 Bœuf  aux pruneaux et aux abricots Semoule 6  Fruit	Betteraves 9  Jambon braisé  Purée de brocolis 6 Entremet 6	 Salade de pois chiches 9 Parmentier de légumes  Pomme 
<i>Semaine du 18 au 22/12</i>	Salade 9  Quiche saumon épinard 6, 11 Fromage blanc 6 	 Salade festive 9, 11 Poulet  aux marrons Gratin dauphinois 6 Tiramisu au chocolat 6	Mini pizza Chili con carne  Riz Yaourt 6 	 Soupe de légumes vermicelle 11 Sauté de dinde  Haricots verts Banane, chocolat et chantilly 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)