































# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2023



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<b>Semaine du 06 au 10/11</b>	Velouté de champignons 9 Poisson sauce citron 6, 11  Riz Entremet chocolat 6	Taboulé Moussaka de volaille 6  Pomme  Bonbon d'Halloween 4 	Rillettes de sardine 6  Purée de lentilles corail au lait de coco 6 Gâteau au chocolat 10 Crème anglaise 6, 10	Salade fromagère 6, 9  Gratin de jambon, endives 6  Compote 10 Biscuit 6
<b>Semaine du 13 au 17/11</b>	Salade 9  Brandade de poisson 6, 11  Dessert au citron Verre de lait 6, 10	Betteraves 9  Bourguignon  Purée de patates douces 6  Yaourt bio 6 	Maquereaux  Lasagnes de légumes 5, 6  Fruit	Chou rouge, dés de gruyère 9 Sauté de dinde au cajun  Semoule Tarte aux pommes 
<b>Semaine du 20 au 24/11</b>	Salade 9  Tartiflette 6 Fromage blanc aux fruits mixés 6 	Paëlla de la mer 11  Fromage 5, 6  Salade de fruits 6 	Salade de chèvre 9  Parmentier de bœuf, butternut 6  Entremet au caramel 6	Macédoine, thon 9, 11  Curry de pois chiches Riz Banane, chocolat et chantilly 6
<b>Semaine du 27/11 au 01/12</b>	Soupe de légumes  Tagliatelles au saumon 5, 6, 11  Yaourt bio 6 	Charcuterie 9   <b>Menu allemand</b> Saucisse  Choux, pommes de terre  Fromage Strudel aux pommes	Céleri rémoulade 2, 9  Escalope sauce curry 6 champignons  Riz Flan 6, 10	Houmous 6, 9   Tajine de légumes  Semoule 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)