



CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2023

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
Semaine du 04 au 08/09	Haricots verts vinaigrette 9 Poisson en sauce 11 Semoule 5 Compote	Salade de pâtes 9 Poulet rôti Carottes vichy Crème au chocolat 5, 6, 10	Concombre à la crème 6 Rôti de porc Purée de courgette Yaourt bio 6	Rillettes de sardine 6 Batônnets de carotte Quiche provençale Glace 6
Semaine du 11 au 15/09	Carottes râpées 9 Crumble de courgette fromage 6 Banane, chocolat et chantilly 6	Melon Sauté de dinde au curry Riz Camembert 6 Tarte aux pommes 5, 6	Salade tomate concombre 9 Rôti de bœuf Frites 6 Fromage blanc coulis 6	Betteraves râpées 9 Lasagnes de poisson au fromage Fruit
Semaine du 18 au 22/09	Lentilles vinaigrette 9 Gratin de chou-fleur au fromage 6 Poire	Macédoine, thon, œuf 9, 10 Pâtes carbonara 5, 6 Yaourt bio 6	Salade composée 9 Escalope de dinde Haricots verts Riz au lait 6	Charcuterie 10 Terrine de poisson aux légumes 6 Salade de fruits
Semaine du 25 au 29/09	Salade de choux 9 Filet de poisson sauce cresson 11 Semoule 5, 6 Tiramisu 6, 10	Carottes râpées 9 Mijoté de porc aux carottes Pommes de terre Semoule 5, 6	Salade de chèvre 9 Lasagnes de bœuf 5, 6 Compote Biscuit 6, 10	Salade 9 Pizza aux légumes 5, 6 Fromage blanc aux fruits mixés 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)