Bonne



CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ





MENU DU MOIS DE JANVIER 2025

V	/
41	1.6
X	X
1	, ,

The state of the s	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06 au 10/01	Haricots verts 9 Poisson en sauce 11 Semoule 5 Entremet 6	Velouté de carottes Sauté de dinde Pommes de terre Camembert 6 Pomme	Soupe à la tomate Gratin de pommes de terre, brocolis 6 Galette des rois maison 4, 6, 10	Salade 9 AB Lasagnes de bœuf 5, 6 Compote
Semaine du 13 au 17/01	Carottes râpées, œufs 9 AB Pilaf de quinoa aux légumes 5 Pommes cuites	Endives, œufs 9, 10 Rôti de porc Purée de courge 6 Semoule de lait 6	Potage Saucisse rougail Riz Clémentine	Betteraves râpées 9 AB Lasagnes de saumon 5, 6, 11 aux poireaux AB Poire choco chantilly 6
Semaine du 20 au 24/01	Sardine au beurre 6 Pâtes complètes au fromage et sauce tomate 5, 6 Flan 6, 10	Macédoine, thon 9, 11 Bourguignon Pommes de terre, carottes Fromage 6 Pomme	Repas chinois Soupe de nouilles Poulet au caramel Riz Dessert chinois 10	Salade de riz 9 Filet de limande 10, 11 Carottes vichy Fromage 6 Salade de fruits
Semaine du 27 au 31/01	Betteraves 9 Tajine de légumes Semoule 5 Tarte tatin	Salade verte , formage 6 Boulette suédoise Purée de brocolis 6 Crème dessert 6	Céleri, carottes 2, 9 Pizza au saumon 11 Entremet caramel 6	Cassoulet Mousse au chocolat 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)