



































CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2024



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>Semaine du 04 au 08/11</i>	Haricots verts 9 Dos de cabillaud 6, 11  Riz Compote	Salade verte 9 Emincés de dinde  Purée 6 Flan au chocolat 6, 10 	Menu Halloween  Soufflé de courge 6  Spaghetti 5 sauce tomate, gruyère 6 Tiramisu orange 6, 10 	Crudités 2, 9  Bourguignon  Pommes de terre, carottes Yaourt nature 6 
<i>Semaine du 12 au 15/11</i>		Velouté 6  Rosbeef  Haricots verts Yaourt à la vanille 6 	Rillettes de sardine 9  Purée de lentilles corail au lait de coco Mousse au chocolat 6, 10 	Chou rouge 9 Sauté de dinde aux épices  Jardinière de légumes Riz au lait 6 
<i>Semaine du 18 au 22/11</i>	Crème Dubarry 6  Quiche aux poireaux 5, 6 Clafouti aux poires 6, 10	Crudités 9  Sauté de porc à la moutarde 9  Frites Entremet 5 	Salade de chèvre 9 Hachis parmentier  Fromage blanc 6	Chou blanc 9 Poisson 11  Epinard, riz Gâteau au chocolat 5, 10 Crème anglaise 6 
<i>Semaine du 25 au 29/11</i>	Crudités 2, 9  Gratin de macaroni au saumon 5, 6  Panacotta 6	Velouté de carottes  Chipolatas  Choux de Bruxelles Tarte aux pommes 5	Maquereaux Tarte fine aux légumes d'hiver  et fromage 6 Salade de fruits	Betteraves  , œufs 9, 10  Cuisses de poulet  Coquillettes au fromage 5, 6 Pomme cuite à la confiture 4

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)