



CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2025



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 03 au 07/02</i>	Crème Dubarry, fromage 6 Pâtes 5 au chorizo Compote	Salade composée 9  Poisson en sauce 11  et ses petits légumes Crumble de fruits rouges 5	Chou rouge 9 Poulet sauce moutarde 9  Riz Entremet au chocolat 6	Carottes râpées 9  Rôti de porc  Choux de Bruxelles, pommes de terre Kiwi
VACANCES D'HIVER				
<i>Semaine du 24 au 28/02</i>	Haricots verts 9 Poisson sauce 3 baies 11  Semoule 5 Yaourt 6 	Brocolis, œufs 9, 10  Hachis parmentier 6  Salade 9  Fruit	Betteraves 9  Palette de porc  Lentilles Crêpes 6 	 Soupe de vermicelles 5 Quiche au fromage 6, 10 Charlotte 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)