



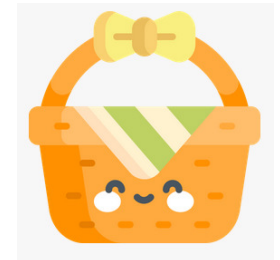




CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ - Préaux-du-Perche

MENU DU MOIS DE JUILLET 2024

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 01 au 05/07</i>	Haricots verts thon 9 Porc au camembert 6  Riz Fruit de saison	 Taboulé Gratin de légumes 5, 6 Crumble fruits rouges 6	Tomate mozzarella 9 Poisson 11  sauce 3 baies 6 Semoule 5 Yaourt 6 	<u>Pique-nique</u> Wraps garnis Chips Brochette de fruits et fromage 6 Cookies 5, 6, 10



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)