



CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE JUIN 2024



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 03 au 07/06</i>	Carottes râpées 9 Jambon au porto Purée 6 Yaourt 6 AB	Salade de gésiers 9 Poisson 11 sauce 3 baies 6 Boulgour Flan 6, 10	Sardines au beurre 11 Dahl de légumes, lentilles corail 6 Fromage blanc aux fruits mixés 6 AB	Céleri 2, 9 AB Goulash Pommes de terre Glace 6
<i>Semaine du 10 au 14/06</i>	Salade verte 9 Pizza Yaourt 6 AB	Melon Boulettes de bœuf Spaghettis 5 Tarte aux pommes	Piémontaise 6 Poulet rôti Haricots verts Cookies 10 Verre de lait 6	Salade tomate concombre 9 Poisson 11 Ratatouille, semoule 5 Entremet 6
<i>Semaine du 17 au 21/06</i>	Maquereau Tarte méditerranéenne Salade verte 9 Semoule au lait 6	Flammenkuche 6 Dinde aux épices Duo de haricots Banane, chocolat, chantilly 6	Salade verte 9 Lasagnes de bœuf 5, 6 Glace 6	Melon Poisson 11 sauce citron persillé 6 Semoule 5 Fromage 6 Crumble aux pommes 6
<i>Semaine du 24 au 28/06</i>	Concombre à la crème 6 Haricots loubia Moelleux du chocolat 10 Crème anglaise 6, 10 AB	Salade verte 9 Hachis parmentier Crème au chocolat 6	Rillettes de radis 6 Tagliatelles au saumon 5, 6, 11 Compote	Haricots verts, thon 9 Chipolatas Purée verte 6 Charlotte au chocolat

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)