



# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024



|                               | <i>LUNDI</i>   | <i>MARDI</i>   | <i>JEUDI</i>  | <i> VENDREDI</i>   |
|-------------------------------|--|--|---|--|
| <i>Semaine du 02 au 06/09</i> | <p>Rillettes de sardine 6 </p> <p>Pâtes à la sauce tomate 5</p> <p>Crème au chocolat 5, 6, 10 </p>               | <p>Melon</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Haricots verts</p> <p>Gâteau au citron 6, 10</p>     | <p>Concombre 6 </p> <p>Cassolette de porc </p> <p>Riz</p> <p>Fromage 6</p> <p>Compote</p>   | <p>Betteraves 6 </p> <p>Cabillaud 11 </p> , chorizo  <p>Semoule 5</p> <p>Yaourt 6 </p> |
| <i>Semaine du 09 au 13/09</i> | <p>Salade Kasha 9 </p> <p>Crumble de courgettes 5, 6</p> <p>Riz au lait 6 </p>                                   | <p>Salade Caroline 9</p> <p>Rosbeef </p> <p>Purée 6</p> <p>Glace 6</p>                   | <p>Carottes râpées 9 </p> <p>Chipolatas </p> <p>Ratatouille </p> <p>Flan 6, 10 </p> | <p>Salade grecque 9</p> <p>Quiche saumon épinard 6, 11 </p> <p>Entremet 6 </p>   |
| <i>Semaine du 16 au 20/09</i> | <p>Tomates mozzarella 9</p> <p>Bœuf à l'orange </p> <p>Frites</p> <p>Raisin</p>  | <p>Salade verte 9 </p> <p>Lasagnes de légumes 5, 6</p> <p>Poire chocolat</p>            | <p>Céleri 2, carotte 9</p> <p>Sauté de dinde aux lentillons </p> <p>Yaourt 6 </p>  | <p>Chou rouge, emmental 6, 9</p> <p>Poisson en sauce 11 </p> <p>Fondue de poireaux 6 </p> <p>Riz</p> <p>Gâteau au chocolat 6, 10</p>  |
| <i>Semaine du 23 au 27/09</i> | <p>Lentilles vinaigrette 9 </p> <p>Gratin de chou-fleur, œuf 6 </p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges 6</p> | <p>Poisson façon paëlla 11 </p> <p>Riz</p> <p>Camembert 6</p> <p>Salade de fruits</p> | <p>Brocolis 9</p> <p>Rôti de dinde aux pruneaux </p> <p>Purée 6</p> <p>Banane chocolat chantilly 6</p>   | <p>Carottes, lentilles corail 9 </p> <p>Moussaka de bœuf 6 </p> <p>Crème liégeoise 6 </p>   |

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)