CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE MARS 2023

	LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Semaine du 06 au 10/03	Salade verte, maïs 9 Dahl de légumes Fromage blanc 6 aux fruits mixés	Betteraves râpées 9 Poulet rôti Choux de Bruxelles, pommes de terre 6 Crème au chocolat 6	Salade d'endives aux œufs 9, 10 Saucisse de Montbéliard Purée de patates douces 6 Flan 6, 10	Carottes et radis noirs râpés 9 Poisson sauce 3 baies 6, 11 Semoule Tiramisu 6, 10
Semaine du 13 au 17/03	Maquereaux 11 Pâtes aux courges à la crème 5, 6 Banane à la chantilly 6 et chocolat fondu	Soupe de légumes au fromage frais 6 Poisson en sauce verte Fondue de poireaux 6 Riz Fruit	Salade verte au fromage de chèvre 6, 9 Rôti de bœuf Purée de carottes 6 Panacotta au coulis de fruits rouges 6	Macédoine au thon 11 Cassoulet Yaourt bio 6
Semaine du 20 au 24/03	Salade vinaigrette 9 Tartiflette de légumes 6 Pomme cuite	Chou rouge 9 Paëlla 3, 8, 11 Entremet 6	Salade de pâtes 9 Rôti de porc Jardinière de légumes Fromage 6 Fruit	Soupe à la tomate Gratin de chou-fleur 6 Œufs 10 Tarte tatin
Semaine du 27 au 31/03	Sardinade 11 Pennes aux brocolis 5, 6 Fruit	Salade vinaigrette 9 Lasagnes de bœuf 5, 6 Charlotte au chocolat 10	Céleri 2, 9 Emincés de volaille 6 Frites Compote	Carottes râpées 9 Cassolette de poisson 3, 6 Boulgour 5 Yaourt bio 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)