




















CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS D'AVRIL 2023

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 03 au 07/04</i>	Salade de thon 9, 11  Pizza au fromage 5, 6 Compote Biscuits 5, 6, 10 	Haricots verts vinaigrette 9 Poulet  aux légumes  façon tajine Fromage 6  Salade de fruits	Poireaux vinaigrette 9  Hachis parmentier  Salade Crème dessert 6	Carottes râpées 9  Poisson à la brésilienne 6, 11  Semoule 5 Flan 5, 6, 10  
<i>Semaine du 11 au 14/04</i>		Couscous végétarien -  œufs 10   Fromage 6 Fruit	Radis  Dinde laquée à l'orange 13  Riz Yaourt bio 6 	Salade coleslaw 9 Fish and chips 5, 10, 11  Entremet 6 
VACANCES DE PRINTEMPS				



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)