


























CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2023

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>Semaine du 30/01 au 03/02</i>	Potage 6  Gratin de poireaux au jambon et fromage 6  Tiramisu 6	Betteraves râpées 9  Lentilles aux épices 5, 6  Yaourt bio 6 	Salade verte 9 Quiche au saumon, épinard, fromage 6, 10, 11  Crêpe maison 5, 6, 10 	Carottes râpées 9  Dinde marengo  Tagliatelles, fromage 5, 6 Crumble de fruits 4, 6
<i>Semaine du 06/02 au 10/02</i>	Feuilleté à la tomme 5, 6  Flan de légumes 6, 10  Fruit	Endives, œufs 9, 10  Rôti de bœuf  Purée orange 6 Fromage blanc 6 	Haricots verts, thon 9 Poisson sauce 3 baies 11, 6  Semoule Yaourt bio abricot 6 	Salade, radis asiatiques, fromage 6, 9  Poulet citron  Frites Tarte aux pommes
VACANCES D'HIVER				
<i>Semaine du 27/02 au 03/03</i>	Maquereaux 11  Gratin de pâtes aux légumes et fromage 6  Pomme à croquer 	Potage 6  Lasagnes de poisson 5, 6, 11  Poire choco-chantilly 6	Salade composée 9 Rôti de dinde  Haricots verts Semoule 5, 6	Soupe aux vermicelles 5, 6 Palette de porc façon pot-au-feu  Mousse au chocolat 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)