



















# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 07 au 11/11</i>	Macédoine 9,1 Brandade de poisson 11,6 Compote	 Soupe orange d'Halloween  Cheveux de sorcière sauce sang  Gâteau cimetièrre 5,10	 Piémontaise 10,9  Poulet rôti Haricots verts Fromage 6 Fruit	
<i>Semaine du 14 au 18/11</i>	 Salade verte 9  Tartiflette 6 Poire chocolat 6	 Carottes râpées 9 Mijoté de poisson 6,11 Semoule 5  Pomme cuite	Haricots verts 9  Saucisse rougail 5 Riz  Fromage blanc 6	 Rillettes de thon 6,11 Haricots loubia Clémentine Biscuit 10,4
<i>Semaine du 21 au 25/11</i>	 Potage Cabillaud sauce oseille 11,6 Pennes 5 Fromage 6 Salade de fruits	 Céleri rémoulade 2,9  Carbonade de bœuf Frites Entremet 6	 Betteraves 9  Porc au caramel Riz basmati Petit suisse 6	 Houmous et bâtonnets de carotte Lasagnes de légumes 6 Tarte tatin 10,5

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)