

MENUS CANTINE

Semaines 36 à 42 - Période du 04 septembre au 20 octobre 2023

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques

Légende

Noir : Féculents

Rouge : Plat protidique (viandes, poissons, œufs)

Vert : Garniture (fruits et légumes cuits)

Bleu : Produits laitiers

Violet : Fruits et légumes crus

Informations complémentaires :

- Lorsqu'il y aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement proposés le vendredi.
- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

Logo

Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 06 novembre	Mardi 07 novembre	Jeudi 09 novembre	Vendredi 10 novembre
Salade de pâtes / crudités Saucisse de porc Gratin de choux fleurs Fruits de saison	Soupe à la tomate vermicelle Colin en sauce riz Fromage Fruits de saison	Salade / fromage Steak haché Frites Fruits de saison	Pizza 3 fromages Semoule Ratatouille Fruits de saison
Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Riz macédoine Escalope de dinde Carottes vapeur Yaourt	Soupe Colins Riz Compote	Pâté Sauté de veau / carottes Pommes de terre à la vapeur Fromage Flan	Œufs Pâtes Fromage Fruits de saison
Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Soupe Hachis parmentier Fruits de saison	Salade de lentilles Poisson pané Gratin de choux-fleurs gratinée Fromage blanc à la confiture	Rosette Blanquette de veau Riz Compote 	Betterave Œuf dur Pâtes Fruit de saisons
Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 01 décembre
Salade verte / fromage Rôti de porc Purée Salade de fruits de saison	Concombres à la sauce au yaourt Filet de poisson Pâtes Flan	Soupe Saucisse Lentille Compote	Friand Semoule aux légumes Fruit de saison
Lundi 04 décembre	Mardi 05 décembre	Jeudi 07 décembre	Vendredi 08 décembre
Salade de pâtes / crudités Saucisse de porc Gratin de choux fleurs Fruits de saison	Soupe à la tomate vermicelle Colin en sauce riz Fromage Fruits de saison	Salade / fromage Steak haché Frites Fruits de saison	Pizza 3 fromages Semoule Ratatouille Fruits de saison

MENUS CANTINE

Semaines 36 à 42 - Période du 04 septembre au 20 octobre 2023

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques

Légende

Noir : Féculents

Rouge : **Plat protidique**
(viandes, poissons, œufs)

Vert : **Garniture**
(fruits et légumes cuits)

Bleu : **Produits laitiers**

Violet : **Fruits et légumes crus**

Informations

complémentaires :

- Lorsqu'il y aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement proposés le vendredi.
- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

Logo

Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Riz macédoine Escalope de dinde Carotte vapeur Yaourt	Soupes Colin en sauce riz Fromage Fruits de saison	Pâté Sauté de veau / carottes Pommes de terre à la vapeur Fromage Yaourt aux fruits	Œufs Pâtes Fromage Fruits de saison

Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Soupe Hachis Parmentier Fruits de saison	Salade de lentilles Poisson pané Gratin de choux fleurs Faisselle à la confiture	Rosette Blanquette de veau Riz Compote d'	Salade verte Burger maison Frites Compote de fruits