











## MENUS CANTINES SCOLAIRES

	Du 26 au 30 Septembre 2022	Du 3 au 7 Octobre 2022
Lundi	<b>Riz Niçois</b> ●●●● <b>Côte de Porc sauce Moutarde</b> <b>Tomates Provençales</b> <b>Côtes de Bettes</b> <b>Yaourt Nature</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Pastèque</b> <b>Escalope de Volaille à la Crème</b> ● <b>Pommes Rissolées</b> <b>Fromage</b> ● <b>Compote de Fruit</b>
Mardi	<b>Tomates Œuf Thon</b> ●●●● <b>Omelette à l'Emmental</b> ●●●● <b>Fusillis</b> ● <b>Fromage</b> ● <b>Pêche au Coulis de Fruits Rouges</b> ●●●	<b>Salade de Concombre et Maïs</b> ●●●● <b>Daube de Bœuf</b> <b>Courgettes Persillées</b> <b>Yaourt Nature</b> ● <b>Riz au Lait</b> ●
Jeudi	<b>Melon</b> <b>Paleron de Bœuf Braisé</b> <b>Gratin de Choux-Fleurs</b> ● <b>Fromage</b> ● <b>Gâteau aux Fruits</b> ●●●	<b>Salade Verte</b> ●● <b>Lasagne Véggie</b> ●●●● <b>Fromage</b> ● <b>Glace</b> ●●●●
Vendredi	<b>Macédoine de Légumes</b> ●● <b>Filet de Cabillaud</b> ● <b>Polenta au Fromage</b> ●●● <b>Yaourt aux Fruits</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Mixed Crudités</b> ●● <b>Fillésime Cardinale</b> ●●●● <b>Semoule aux Légumes du Soleil</b> ● <b>Fromage</b> ● <b>Fruit de Saison</b>

Allergène		Loi Egalim	
●	Céréales		Végétarien
●	Crustacés		Viande bovine Française
●	Œuf		Agricultures Biologiques
●	Poisson		Label Rouge
●	Arachide		Poisson issu d'une pêche
●	Soja		Filière Bleu Blanc Cœur
●	Lait		Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
●	Fruit à Coques		Fait Maison
●	Céleri		Pain de BOËN SUR LIGNON
●	Moutarde		Estampille Agrément
●	Sésame		
●	Anhydride		
●	Lupin		
●	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même