

























MENUS CANTINES SCOLAIRES

	Du 21 au 25 Novembre 2022	Du 28 Nov. au 2 Déc. 2022
Lundi	Salade Mexicaine 🥚 🍳 Raviolis et Emmental Râpé 🍷 Yaourt Nature Sucré Local 🍷 Fruit de Saison 🍷	Salade de Carottes Cuites 🍳 Tartiflette 🍷 Yaourt Aromatisé Local 🍷 Fruit de Saison 🍷
Mardi	Céleri Rémoulade 🥚 🍳 Langue de Bœuf sauce Piquante Pommes Vapeur Haricots Verts Fromage AOP 🍷 Ile Flottante 🥚 🍷	Salade Batavia 🍳 🌿 Quenelles Financières 🥚 Pois Gourmand 🍷 Fromage AOP 🍷 Crème Mic Mac 🥚 🍷
Jeudi	Soupe de Légumes 🍷 🌿 Lasagne aux Légumes 🥚 🍷 Fromage AOP 🍷 Fruit de Saison 🍷	Salade de Chou-Fleur Cocktail 🥚 🍳 Blanquette de Veau 🍷 Riz Thaï Yaourt Nature Sucré 🍷 Fruit de Saison 🍷
Vendredi	Salade d'Endives Beignet de Calamars à la Romaine 🥚 🍷 Gratin de Choux Fleurs 🍷 Flan au Chocolat 🥚 🍷 Fruit de Saison 🍷	Salade de Coquillettes au Surimi 🍷 Filet de Truite Saumonée 🍷 Cote de Bettes Fromage AOP 🍷 Fruit de Saison 🍷

<i>Allergène</i>		<i>Loi Egalim</i>	
	Céréales gluten		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