


















































MENUS CANTINES SCOLAIRES

	Du 2 au 6 Janvier 2023	Du 9 au 13 Janvier 2023
Lundi		Macédoine de Légumes   Escalope de Dinde à la Crème  Pommes Rissolées Fromage AOP  Fruit de Saison
Mardi	Salade d'Endives  Omelette à l'Emmental Haricots Verts Fromage AOP  Galette des Rois	Velouté Dubarry Gigot d'Agneau Rôti Flageolets Yaourt Aromatisé Fruit de Saison
Jeudi	Velouté de Courges  Paleron de Veau  Ebly Yaourt  Fruit de Saison	Carottes Râpées   Spaghettis Véggie Fromage AOP  Poire au Chocolat   
Vendredi	Quiche au Thon Cassiolette de Moules Riz Créole Fromage AOP  Fruit de Saison	Salade Verte  Fillésime Pané    Brocolis Fromage AOP  Mousse au Chocolat   

<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