MENUS CANTINES SCOLAIRES

Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 13 au 17 Novembre 2023	Du 20 au 24 Novembre 2023
Lundi	**Croustillant Fromage** **Risotto Epinard** **Poêlée de Légumes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Radis - Rosette** **Jambon au Porto** **Lentilles - Carottes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Mardi	**Salade Orientale** **Couscous** **Poulet Merguez** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Soupe de Légumes Bio** **Omelette** **Emmental Râpé** **Yaourt Nature sucré Local** **Fruit de Saison**
Jeudi	**Salade** **Paleron de Veau Braisé** **Jardinière de Légumes** **Yaourt Aromatisé Local** **Pomme au Caramel**	**Chou-Fleur Cocktail** **Navarin d'Agneau** **Pommes Vapeur** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Vendredi	**Velouté de Courge** **Filet de Colin** **Sauce Cardinal** **Riz Thaï** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Coquillettes – Surimi** **Terrine de Poisson** **Maison Aïoli** **Brocoli** **Fromage AOP** **Ananas Chantilly**

Allergène	*Loi Egalim*
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	
Sulfite	
Lupin	
Mollusque	

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

Consommé le jour même