MENUS CANTINES SCOLAIRES

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

	Du 27 Nov. au 1er Déc. 2023	Du 4 au 8 Décembre 2023
Lundi	**Betterave Rouge au Gouda** **Paleron de Bœuf Braisé** **Barboton** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Salade d'Haricots** **Saucisse** **Purée** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Mardi	**Crudités** **Quenelles Financières** **Poêlée de Légumes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Quiche Lorraine** **Sauté de Bœuf** **Carottes Braisées** **Yaourt Nature Sucré** **Fruit de Saison**
Jeudi	**Œuf Mimosas** **Pizza** **Trois Fromages** **Yaourt Aromatisé Local** **Fruit de Saison**	**Soupe de Légumes Bios** **Escalope de Dinde** **Coquillettes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Vendredi	**Velouté de Potimarron** **Filet de Poisson** **Sauce Bonne-Femme** **Riz Basmati** **Fromage AOP** **Donuts**	**Poireaux Vinaigrette** **Brandade de Poisson** **Brocoli** **Blanc battu** **Tarte coco chocolat**

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