MENUS CANTINES SCOLAIRES

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

	Du 4 au 8 Mars 2024	Du 11 au 15 Mars 2024
Lundi	**Salade Coleslaw** **Quenelle sauce Aurore** **Brocoli** **Fromage AOP** **Poire au Chocolat**	**Salade Mexicaine** **Noix de Veau Braisée** **Gratin de Chou-Fleur** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Mardi	**Salade Verte** **Cordon Bleu** **Gratin Dauphinois** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Œuf Mayonnaise** **Gnocchi à la Tomate** **Emmental Râpé** **Yaourt Nature sucré Local** **Fruit de Saison**
Jeudi	**Céleri Rémoulade** **Paleron de Bœuf Braisé** **Carottes au Jus** **Yaourt Aromatisé Local** **Tarte aux Pommes**	**Mâche et ses Croûtons** **Paëlla** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Vendredi	**Taboulé** **Dos de colin Rôti citron** **Haricots Verts** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Cassolette de Moules à la Fourme** **Filet de Poisson** **Pommes Vapeur – Carottes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**

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