MENUS CANTINES SCOLAIRES

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

	Du 18 au 22 Mars 2024	Du 25 au 29 Mars 2024
Lundi	**Salade de Riz Niçois** **Poulet Basquaise** **Brocoli** **Fromage AOP** **Compote de Poire**	**Potage de Légumes** **Croque-Monsieur** **Haricots Beurre** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Mardi	**Macédoine de Légumes** **Blanquette de Veau** **Carottes Vichy** **Fromage Blanc battu local** **Fruit de Saison**	**Radis Rosette Beurre** **Bœuf Bourguignon** **Tagliatelles Fraîches** **Yaourt Nature sucré local** **Fruit de Saison**
Jeudi	**Crudités** **Gratin de Crozet Savoyard** **Yaourt Aromatisé Local** **Pomme au Caramel**	**Betteraves Rouges au Gouda** **Lasagne Véggie** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Vendredi	**Surimi Mayonnaise** **Fillésime Pané** **Poêlée de légumes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Carottes Râpées** **Filet de Saumon Rôti** **Gratin de Chou-Fleur** **Petit Suisse Local** **Roulé au Nutella**

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