

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

| | Du 18 au 22 octobre 2021 | Du 8 au 12 novembre 2021 | Du 15 au 19 novembre 2021 | Du 22 au 26 novembre 2021 |
|----------|---|---|---|---|
| Lundi | Carottes râpées Quenelles Sca blanc Haricots beurre Fromage Compote | Salade d'ébly Pavé de merlu persillé Brocolis Fromage Fruit de saison | Surimi Blanquette de dinde Carottes bio Fromage Fruit de saison | Concombres Nuggets de poisson Epinards Fromage Liégeois |
| Mardi | Rosette Filet de poulet Petits-pois Yaourt nature sucré Bio Fruit de saison | Salade verte Omelette au fromage Printanière Flamby | Salade verte Chipolatas Lentilles Fromage Compote | Salade verte Pomme de terre façon tartiflette Tarte au flan |
| Jeudi | Macédoine Dos de colin Riz Fromage Fruit de saison | Armistice 1918 | Céleris rémoulade Gatin de pâtes Fromage Cocktail de fruits | Buffet froid |
| Vendredi | Concombres Raviolis Fromage Crème vanille | Salade de haricots verts Boules boeuf Semoule Fromage Fruit de saison | Velouté de légumes Poisson meunière Romanesco Fromage Fruit de saison | Salade de riz Filet de poulet Haricots beurre Fromage Fruit de saison |

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

www.caliteo.fr