

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 30 janvier au 03 février 2023	Du 06 au 10 février 2023	Du 27 février au 03 mars 2023
Lundi	Pâté de campagne Filet de poulet Haricots verts Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Poisson pané Epinards Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges Nuggets de poisson Romanesco Yaourt nature sucré bio Fruit de saison
Mardi	Salade mixte Pizza aux fromages Compote	Salade verte Lasagnes de légumes Entremets-biscuit	Salade verte Hachis parmentier Fromage Cocktail de fruits
Chandeleur Jeudi	Salade verte Poisson meunière Ratatouille Fromage Crêpe	Céleri rémoulade Rôti de porc Flageolets Fromage Fruits au sirop	Velouté de tomates Bourguignon Pâtes Fromage Fruit de saison
Vendredi	Taboulé Gratin de choux-fleurs bio au jambon Fromage Fruit de saison	Menu du jour	Feuilleté au fromage Œufs à la florentine 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

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons

le chef vous propose

	Du 30 janvier au 03 février 2023	Du 06 au 10 février 2023	Du 27 février au 03 mars 2023
Lundi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>
Mardi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>
Jeudi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>
Vendredi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements