

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons

Calitéo

La Restauration Collective autrement ...



	Du 20 au 24 mars 2023	Du 27 au 31 mars 2023	Du 03 au 07 avril 2023
Lundi	Betteraves rouges Gnocchis Sœ tomato Emmental râpé Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Poisson meunière Brocolis Fromage Fruit de saison	Macédoine Poisson meunière Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison
Mardi	Pâté de campagne Sauté de dinde Carottes Fromage Fruit de saison	Salade verte Quenelles Sœ Aurore Epinards Fromage Compote	Salade verte Filet de poulet Petits pois Fromage Compote
Jeudi	Salade verte Dos de colin Sœ échalote Riz pilaf Fromage Crème dessert	Buffet froid	Concombres Spaghetti bolognaise végétale Emmental râpé Fromage blanc aux fruits
Vendredi	Feuilleté au fromage Gratin de choux-fleurs au jambon Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de dinde Pâtes Liégeois chocolat	Menu du jour

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 20 au 24 mars 2023	Du 27 au 31 mars 2023	Du 03 au 07 avril 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, Céleri, 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