

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 22 au 26 mai 2023	Du 29 mai au 02 juin 2023	Du 05 au 09 juin 2023
Lundi	Pâté de campagne Filet de poulet Haricots verts Fromage Fruit de saison	Lundi de Pentecôte	Coleslaw Nuggets de poisson Courgettes Fromage Compote
Mardi	Salade verte Pizza aux fromages Compote	Betteraves rouges Parmentier de poisson Yaourt nature sucré Fruit de saison	Macédoine Quenelles au curry Semoule Yaourt aux fruits
Jeudi	Carottes râpées Poisson meunière Ratatouille Fromage Crème dessert	Concombres à la vinaigrette Rôti de porc Flageolets Fromage Fruits au sirop	Salade de tomates Bourguignon Pâtes Fromage Glace
Vendredi	Taboulé Gratin de choux-fleurs au jambon Fromage Fruit de saison	Salade verte Gnocchis à la tomate Fromage râpé Glace	Repas Chinois 

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 22 au 26 mai 2023	Du 29 mai au 02 juin 2023	Du 05 au 09 juin 2023
Lundi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage : Du 29 mai au 02 juin</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Mardi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Jeudi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>
Vendredi	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</p>	<p>Origine des viandes</p> <p>Pays de naissance :</p> <p>Pays d'élevage :</p> <p>Pays d'abattage :</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