

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 12 au 16 juin 2023	Du 19 au 23 juin 2023	Du 26 au 30 juin 2023	Du 03 au 07 juillet 2023
Lundi	Macédoine de légumes Tortelloni aux 3 fromages Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson meunière Courgettes Yaourt arôme Fruit de saison	Céleris à la crème Omelette Pommes de terre sautées Fromage Cocktail de fruits	Betteraves rouges Dos de colin Sce citron Riz Fromage Fruit de saison
Mardi	Rosette Filet de poulet Haricots verts Yaourt nature sucré Bio Fruit de saison	Salade verte Quenelles gratinées Semoule Fromage Mousse au chocolat	Salade verte Sauté de porc Purée Fromage Compote	Salade verte Hamburger Frites Glace
Jeudi	Salade verte Poisson pané Riz Fromage Flamby	Salade d'ébly Chipolatas Haricots beurre Fromage Fruit de saison	 Pique-nique Primaires	Concombres vinaigrette Chili con carné Fromage Crème dessert chocolat
Vendredi	Salade de tomates Sauté de porc Carottes Yaourt nature sucré Biscuit	Concombres Burger de veau Sce tomate Pâtes Fromage Liégeois	Pique-nique Maternelles 	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 12 au 16 juin 2023	Du 19 au 23 juin 2023	Du 26 au 30 juin 2023	Du 03 au 07 juillet 2023
Lundi	<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>	<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>	<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>	<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>	<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, 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