

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 4 au 8 décembre 2023	Du 11 au 15 décembre 2023	Du 18 au 22 décembre 2023
Lundi	Potage de légumes Poisson pané Epinards Fromage Fruit de saison	Concombres Pizza jambon/fromage Compote	 Repas de Noël
Mardi	Salade verte Gratin dauphinois Fromage Entremets et biscuit	Macédoine Dos de colin à l'échalote Semoule Fromage Fruit de saison	Salade verte Saucisses Purée Fromage Fruit de saison
Jeudi	Concombres Gratin de choux-fleurs aux dés de jambon Fromage Tarte au flan	Tomate vermicelles Bourguignon Carottes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de pâtes Compote
Vendredi	Carottes râpées Sauté de dinde Riz Fromage Yaourt nature sucré	Salade verte Lasagnes Yaourt nature Biscuit	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 4 au 8 décembre 2023	Du 11 au 15 décembre 2023	Du 18 au 22 décembre 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 »