## Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



1	Calitéo
(	ailleo
La Res	stauration Collective autrement

	Du 29 avril au 03 mai 2024	Du 06 au 10 mai 2024	Du 13 au 17 mai 2024	Du 20 au 24 mai 2024
Lundi	Macédoine de légumes Tortellonis aux 3 fromages Compote	Carottes râpées Steak Epinards Fromage Fondant chocolat	Feuilleté au fromage Cordon bleu Petits-pois Compote	Lundi de Pentecôte
Mardi	Rosette Filet de poulet Haricots verts Yaourt nature sucré Biscuit	Betteraves rouges Quenelles gratinées Semoule Fromage Fruit de saison	Salade de choux-fleurs Paupiette de porc Purée Fromage Fruit de saison	Pâté de campagne Poisson pané Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
Jeudi	Betteraves rouges Poisson pané Ratatouille Fromage Flamby	ASCENSION	Salade verte Omelette Pommes de terre sautées Fromage Cocktail de fruits	Carottes râpées Gratin de pommes de terre Fromage Compote
Vendredi	Salade verte Saucisses Lentilles Fromage Fruit de saison		Œufs mayonnaise Cœur de filet de merlu Sce citron Riz Fromage Fruit de saison	L'Italie L'Italie

## 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.

## Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



le chef vous propose

	Du 29 avril au 03 mai 2024	Du 06 au 10 mai 2024	Du 13 au 17 mai 2024	Du 20 au 24 mai 2024
	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes
Lundi	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :
	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :
	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :
	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes
Mardi	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :
	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :
	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :
	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes
Jeudi	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :
	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :
	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :
	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes	Origine des viandes
Vendredi	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :	Pays de naissance :
	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :	Pays d'élevage :
	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :	Pays d'abattage :

« 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 »