MENUS DE LA CANTINE NOVEMBRE

SAINT MARTIN DE L'IF

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Saucisson à l'ail	Salade	Betteraves feta[7]	Quiche au thon[4-7-9-10]
Poisson pané[4-10]/Haricots beurre	Hachis parmentier[7]	Emincé poulet curry[7]/Riz/Carottes	Omelette/Pâtes
Saint Morêt[7]	Camembert[7]		Emmental râpé[7]
Compote	Fruit	Gâteau au yaourt[4-7-9]	Fruit

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Céléri rémoulade[5-8-9]	Avocat macédoine[8-9]	Coleslaw[8-9]	Potage légumes
Boulette bœuf[4]/Semoule	Chili végétarien	Poisson[10]/Haricots verts	Rôti porc/pomme de terre
Vache qui rit[7]	Fromage blanc[7]	Fourme d'Ambert[7]	Tomme de Pays[7]
Fruit	Kiwi	Cake coco pépites chocolat[4-7-9]	Fruit

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Taboulé	Carottes râpées	Chou rouge	Haricots verts
Curry d'haricots blancs maïs et butternut/Riz	Gratin chou fleur pomme de terre/Dés jambon[7]	Pâtes au saumon[7-10]	Cordon bleu[4-7]/Purée patates douces[7]
Verre de lait[7]		Emmental râpé[7]	Boursin[7]
Cookies[4-6-7-9]	Tapioca nappé caramel[7]	Fruit	Fruit

* Fromages selon commandes:
-AOP
-GP
-BIO
-Label rouge

En raison de contraintes liées aux approvisionnements et afin de limiter le gaspillage alimentaire, nous pouvons être amenés à modifier les menus.

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles.

LES 14 ALLERGENES MAJEURS	
1- Arachide	8- Moutarde
2- Crustacés	9- Œufs
3- Fruits à coques	10- Poisson
4- Gluten	11- Mollusques
5- Céléri	12- Sulfites
6- Soja	13- Lupin
7- Lait	14- Sésame

LEGENDE

des fruits légumes à l'école — des produits laitiers à l'école — Végétarien