

# Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 02 au 06 septembre 2024	Du 09 au 13 septembre 2024	Du 16 au 20 septembre 2024
Lundi	 <p><b>L'Amérique</b></p>	<p>Betteraves rouges Poisson meunière Riz Yaourt nature sucré Bio Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Raviolis Fromage blanc aux fruits</p>
Mardi	<p>Friand au fromage Poêlée de légumes Yaourt aux fruits</p>	<p>Concombres Omelette aux pommes de terre Fromage Crème vanille</p>	<p>Choux fleurs vinaigrette Bio Sauté de dinde Ebly Fromage Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Buffet froid</p>	<p>Carottes râpées Rôti de porc au jus Haricots beurre Fromage Eclair au chocolat</p>	<p>Céleri à la crème Quenelles Sca blanche Epinards Fromage Tarte au flan</p>
Vendredi	<p>Taboulé Dos de colin Haricots verts Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Filet de poulet Petits-pois Fromage Compote</p>	<p>Salade verte Nuggets de poisson Brocolis Fromage Cocktail de fruits</p>

## 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 02 au 06 septembre 2024	Du 09 au 13 septembre 2024	Du 16 au 20 septembre 2024
<b>Lundi</b>	<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>
<b>Mardi</b>	<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>
<b>Jeudi</b>	<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>
<b>Vendredi</b>	<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 »