

# Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 23 au 27 septembre 2024	Du 30 septembre au 04 octobre 2024	Du 07 au 11 octobre 2024	Du 14 au 18 octobre 2024
Lundi	Tomates basilic Boulettes de bœuf Carottes Fromage Madeleine	Carottes râpées Gnocchis à l'italienne Fromage Liégeois	Rosette Poisson pané Haricots verts Fromage Fruit de saison	Pommes de terre en salade Nuggets de poisson Epinards Yaourt nature sucré Fruit de saison
Mardi	Concombres Poisson meunière Riz Fromage Yaourt nature sucré	Taboulé Cordon bleu Petits pois Yaourt nature sucré Donuts	Betteraves rouges Pizza au fromage Petit-suisse Compote	<b>Buffet froid</b>
Jeudi	<b>Buffet froid</b>	Céleri à la crème Poisson meunière Riz pilaf Fromage Compote	Concombres Saucisses Lentilles Fromage Cocktail de fruits	Salade de haricots verts Burger de veau Pâtes Fromage Fruit de saison
Vendredi	Salade verte Pommes de terre façon tartiflette Crème dessert chocolat	Salade verte Sauté de dinde Choux-fleurs Fromage Fruit de saison	<b>Menu du goût</b>	<b>Menu du jour</b>

## 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 23 au 27 septembre 2024	Du 30 septembre au 04 octobre 2024	Du 07 au 11 octobre 2024	Du 14 au 18 octobre 2024
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 »