

# CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

## MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2022

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
<i>Semaine du 28/11 au 02/12</i>	Velouté  Poisson sauce agrumes  Semoule 11, 5, 6 Fromage blanc façon tiramisu 5, 6 	Salade céréalière 9  Flan de légumes 6, 10  Salade verte Clémentine	Betteraves 9  Blanc de poulet  Emincés de poivrons Tagliatelles, sauce tomate Yaourt 6 	Chou râpé 9  Chipolatas  Purée 6 Camembert 6 Compote
<i>Semaine du 05 au 09/12</i>	Sardinade 6, 11  Spaghetti bolognaise 5  Petit suisse 6	Céleri rémoulade 2, 9  Sauté de porc  Ecrasé de butternut 6  Fromage 6 Raisin	Carottes râpées 9  Hachis parmentier 6  Gâteau 4, 6, 10 Crème anglaise 6, 10 	Soupe de légumes  Filet de limande 11  Coquillettes 5 Gâteau citron orange 10, 4 
<i>Semaine du 12 au 16/12</i>	 Cake aux légumes 10, 6, 4  Fayonnaise, fromage  Gratin de légumes 5  Salade de fruits	Soupe 6  Poisson croûte sésame 11, 12  Riz, épinard 6 Fromage 6 Fruit	Duo céleri carotte 9  Rôti de porc  Choux de Bruxelles Riz au lait 6 	 Surprise de truite 5  Sauté de dinde au jus du Perche  Purée de patates douces 6 Gâteau de Noël 10, 5 



Conformément au règlement n° 1169 / 2011,  
nos menus sont susceptibles de contenir  
**14 allergènes à déclaration obligatoire.**

Les **allergènes présents** selon les données  
fournisseurs sont numérotés de **1 à 14.**

**ATTENTION** : Les menus peuvent être  
modifiés selon les approvisionnements.

Toutes nos recettes sont de saison.

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites



Menu végétarien



Pêche durable



Viandes françaises



Œufs français



Label rouge



Bleu-Blanc-Cœur



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)