- RESTAURANT SCOLAIRE DE CADENET –
- Menu BIO ou produits locaux à 80% -

MOIS DE FEVRIER - MARS 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 12 au 16 février	Cake salé Poulet tex mex Petits pois Fromage blanc aux fruits	Cassoulet Fromage Fruit	**Salade de chou chinois** **Brouillade d'œuf à la tomate** **Mélange de céréales** **Fromage** **Crumble de fruits**	Salade de quinoa Filet de cabillaud à l'orientale Mousseline de carottes Fromage Fruit
SEMAINE DU 19 au 23 février	Salade verte Tartiflette Compote et biscuit	Pizza aux 3 fromage Poulet rôti Purée de courges Fruit	Salade de chou rouge Couscous de la mer Fromage Flan chocolat	**Potage de légumes** **Emincé blé et pois chiche à la basquaise** **Fromage** **Fruit**
SEMAINE DU 11 au 15 mars	**Céleri râpé vinaigrette** **Colombo végétarien aux haricots rouges et légumes** **Ebly** **Gâteau aux noisettes**	Carottes râpées Moules Frites Fromage Fruit	Potage de lentilles corail Rôti porc Haricots verts Fromage Fruit	Salade de chou chinois Hachis Parmentier Fromage Compote
SEMAINE DU 18 au 22 mars	Macédoine de légumes Blanquette veau Riz Fromage Fruit	**Salade de haricots verts** **Terrine de légumes et coulis** **Céréales gourmandes** **Roulé à la confiture**	Salade verte Pâtes bolognaise Yaourt aux fruits	Potage de lentille aux lardons Chunk de colin Mousseline d'épinards Fromage Fruit

Liste des 14 allergènes : règlement européen INCO n°1169/2011
1. Lait / 2. Gluten / 3. Œuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coques / 7. Crustacés / 8. Mollusque / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin

Le cuisinier se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons de marchandises.
Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste, Madame GONTERO-PHILIS Mélissa