

**- RESTAURANT SCOLAIRE DE CADENET -**  
**- Menu BIO et produits locaux -**

**MOIS D'OCTOBRE 2023**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>SEMAINE DU 25 au 29 septembre</b>	Salade verte Poulet tex mex Frites Fromage Fruit	Salade de thon et poivron Rôti de porc Haricots verts Yaourt aux fruits	Salade de tomates et mozzarella Pâte bolognaise Glace	Salade de lentilles Poisson meunière Petits pois Fromage fruit
<b>SEMAINE DU 2 au 6 octobre</b>	Charcuterie assortie Boulettes de bœuf Courgettes et pommes de terre Fromage Fruit	Salade de pois chiche Poulet rôti aux herbes de Provence Poêlée camarguaise Fromage Fruit	Melon Hachis Parmentier veggie Mousse au chocolat	Taboulé à l'oriental Filet de colin Haricots verts Fromage Fruit
<b>SEMAINE DU 9 au 13 octobre</b>	Macédoine de légumes Ravioli ricotta épinards Fromage Fruit	Melon Emincé de bœuf minute Cœur de blé Fromage blanc aux fruits	Pizza aux fromages Sauté de porc Jardinière de légumes Fromage Fruit	Salade niçoise Moules Frites Glace
<b>SEMAINE DU 16 au 20 octobre</b>	Salade de tomates et féta Cappelletti aux 5 fromages Fruit	Salade de quinoa Sauté de poulet Carottes sautés Fromage Compote	Salade verte Saucisse grillée Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit	Carottes râpées Couscous de la mer Glace

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.