



Cantine scolaire de Nérondes



Semaine 04 : lundi 23 à vendredi 27 janvier 2023

	LUNDI	MARDI 	JEUDI	VENDREDI	Allergènes :
Entrée	Gougères au fromage 	Salade verte 	Carottes râpées	Chou rouge vinaigrette 	 Céréales  Poissons  Soja  Fruits à coque  Citrus  Miel  Sésame  Gluten  Lait  Améliorés  Sel  Sulfites  Légumes  Mollusques
Plat	Osso Bucco de volaille LOCAL	Mafé aux haricots blancs et épinards	Hachis Parmentier de poisson 	Steak haché LOCAL	
	Purée de Butternut 	Accompagné de blé 		Frites maison  	
Produit laitier	Crème maison au chocolat	Crottin de chèvre 	Yaourt nature d'Entrois LOCAL	Brie 	
Dessert		Fruit de saison 	Compote maison 	Fruit de saison 	



Ici, tout est fait maison !






























Sous-réserve d'impondérable de production ou de livraison.



Cantine scolaire de Nérondes

Semaine 05 : lundi 30 janvier à vendredi 03 février 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI	Allergènes :
Entrée	Salade de riz et thon 	Quiche Lorraine 	Carottes râpées 	Potage maison 	 Céréales  Poissons  Soja  Fruits à coque  Cellulose  Miel  Safran  Gluten  Lait  Céréales  Sel  Sésame  Légumes  Mollusques
Plat	Escalope de porc Viennoise LOCAL	Sauté de poulet tikka masala (épices et lait de coco) LOCAL	Risotto de petit épeautre et lentilles vertes du Berry LOCAL	Kebab de dinde LOCAL	
	Gratin de chou-fleur en béchamel et gruyère  	Poêlée de carottes et de panais 	Brocolis sautés 		
Produit laitier	///	Fromage blanc d'Entrois LOCAL	Gruyère 	Bûche de chèvre 	
Dessert	Madeleine maison 	Pomme au four 	Crêpes maison 	Fruit de saison 	



Ici, tout est fait maison !

































Sous-réserve d'impondérable de production ou de livraison.



Cantine scolaire de Nérondes

Semaine 06 : lundi 06 à vendredi 10 février 2023



	LUNDI	MARDI 	JEUDI	VENDREDI	Allergènes :
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Salade verte 	Céleri rémoulade 	Pâté de campagne LOCAL	 Croustilles  Poissons  Soja  Fruits à coque  Céréales  Miel  Sésame  Gluten  Lait  Arachides  Lait  Sésame  Lactose  Miel
Plat	Filet de poisson accompagné de sauce maison 	Curry de pois chiches et légumes de saison LOCAL	Boudin noir LOCAL	Poulet rôti LOCAL	
	Carottes Vichy 	Accompagné de semoule 	Purée de pomme de terre et pommes rôties 	Epinards en béchamel et croûtons  	
Produit laitier	Flan pâtissier maison	Comté 	Camembert 	///	
Dessert		Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote maison 	
				Bonnes vacances !	



Ici, tout est fait maison !

Sous-réserve d'impondérable de production ou de livraison.