MENUS DE LA CANTINE – MOIS DE SEPTEMBRE 2021

Toutes les viandes sont d'origine française // Poissons issus de la pêche durable

BONNE RENTREE A TOUS		**Jeudi 2 Septembre** Salade de tomates Emincé de volaille au curry Riz Salade de fruits frais	**Vendredi 3 Septembre** Hachis Veggy Salade Portion de fromage Compote de fruits Biscuit
Lundi 6 Septembre Melon Boules de veau à la tomate Poêlée Sarladaise Fromage blanc	**Mardi 7 Septembre** Taboulé Poisson en sauce Mêlée d'haricots Gâteau aux pommes	**Jeudi 9 Septembre** Salade sombrero Omelette Pâtes Portion de fromage Compote de fruits	**Vendredi 10 Septembre** Tartine pizza Saucisse Purée Glace
Lundi 13 Septembre Quiche lorraine Poisson en sauce Petits légumes Yaourt sucré	**Mardi 14Septembre** Avocat en salade Tagliatelles veggy à la napolitaine Tartelette au Carambar	**Jeudi 16 Septembre** Salade de tomates Cuisse de poulet Courgettes à la tomate et choux romanesco Mousse au chocolat	**Vendredi 17 Septembre** Salade parisienne Paupiette de veau Pois carottes Compote de fruits
Lundi 20 Septembre Feuilleté Rôti de porc Frites Entremets vanille	**Mardi 21 Septembre** Crudités Haché de veau Poêlée Lyonnaise Portion de fromage Compote de fruits	**Jeudi 23 Septembre** Rosette Cornichons Pépites de poisson Ratatouille Semoule Yaourt à boire	**Vendredi 24 Septembre** Salade de penne Crousty Fromage Salade Fruits de saison

Lundi 27 Septembre	Mardi 28 Septembre	Jeudi 30 Septembre	Vendredi 1er Octobre
Betteraves rouges Sauté de volaille Carottes vichy Yaourt aromatisé	« Opération invitez les saveurs à votre table » LES HAUTS DE FRANCE	« Opération invitez les saveurs à votre table » LES HAUTS DE FRANCE	Samoussa de légumes Omelette Pâtes Compote de fruits

Plat fait Maison Issus de l'agriculture biologique

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés sous réserve d'indisponibilité de certains produits.

Règlement n° 1169 / 2011 relatif à l'information des consommateurs dit règlement INCO

La cantine scolaire vous informe que l'ensemble des préparations réalisées par ses soins sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs (poissons, crustacés, mollusques, œufs, graines de sésame, lupin, arachide, fruits à coque, moutarde, céleri, gluten, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites). Celui-ci déjà présent dans le produit ou introduit volontairement.

Ce tableau des 14 allergènes est consultable à la cantine, il est mis à jour quotidiennement.

Cette année sera ponctuée par des temps de découverte, en effet, le 16 Septembre nous aurons la mélodie des mets locaux, ce repas met à l'honneur des producteurs locaux. Seront au menu des légumes de la Ferme La Clé des Garennes de MERLEAC, un fromage de la Ferme de Lintan, BREHAN 56, un dessert de La Ferme du Ruisseau de LOUDEAC. Les 28 et 30 Septembre octobre auront lieu les journées « Invitez les saveurs à votre table », la région à l'honneur cette année est « Les Hauts de France ». Se déroulera du 11 au 17 Octobre « La semaine du Goût » qui permet la découverte de nouvelles saveurs et nous aurons l'occasion de participer à d'autres évènements gustatifs organisés en partenariat avec les chambres d'agriculture et AGORES.

Les plats de la cantine sont, dès que cela est possible, de fabrication maison avec un maximum de produits au mieux locaux ou tout du moins français issus de l'agriculture et de la pêche responsable.

Nous atteignons les 20% de produits bios que nous demande la loi Egalim et finirons de mettre en place de façon hebdomadaire les menus végétariens. Ceux-ci permettent de découvrir et faire connaitre d'autres sources de protéines.

Nous poursuivons notre programme anti gaspi et limitation des déchets.