



## MENUS DE LA CANTINE – MOIS DE SEPTEMBRE 2022

Toutes les viandes sont d'origine française- Poissons issus de la pêche responsable.

		<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 1 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Melon Filet de poulet Haricots beurre Tarte aux pommes</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 2 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Salade Marco Polo Poisson Pommes de terre vapeurs Crème brûlée</p>
<p style="text-align: center;"><b>Lundi 5 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Salade de tomates Saucisses Lentilles Fromage Compote de fruits</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 6 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Quiche légumes Bolognaise Veggie Fromage râpé Fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 8 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Salade Alaska Poisson Courgettes à la tomate Crème vanille</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 9 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Crêpe tomate mozza Côtes de porc Poêlée Sarladaise Yaourt sucré</p>
<p style="text-align: center;"><b>Lundi 12 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Rillettes de poissons Poisson pané Semoule Ratatouille Fromage blanc aux fruits</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 13 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Œufs durs mayonnaise Emincé de volaille au curry Riz Eclair au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 15 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Salade mexicaine Burger de veau Mêlée d'haricots Compote de fruits</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 16 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Betteraves- Pommes Lasagne Veggie Salade Liégeois vanille</p>
<p style="text-align: center;"><b>Lundi 19 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Taboulé Fish &amp; Chips Salade de fruits frais</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 20 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Hachis Parmentier Salade Fromage Yaourt aromatisé</p>	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 22 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Macédoine de légumes Rôti de porc Poêlée de légumes Tarte au carambar</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 23 Septembre</b></p> <p style="text-align: center;">Melon Pâtes au thon Fromage Fromage blanc vanille</p>

<p><b>Lundi 26 Septembre</b></p> <p>Tartine Italienne   Steak haché  Duo de purée  Flan caramel</p>	<p><b>Mardi 27 Septembre</b></p> <p>Piémontaise   Bœuf en sauce   Pâtes   Gâteau au yaourt </p>	<p><b>Jeudi 29 Septembre</b></p> <p>Salade Sawaï  Poisson au beurre  blanc   Riz   Yaourt sucré</p>	<p><b>Vendredi 30 Septembre</b></p> <p>Carottes râpées   Pizza   Salade  Glace</p>

## INFORMATION AUX FAMILLES

### AFFICHAGE REGLEMENTAIRE :

#### **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.

Le tableau des allergènes à déclaration obligatoire est consultable à la cantine scolaire. Il est actualisé chaque semaine en fonction des menus.

Les menus vous sont communiqués, chaque mois, ceux-ci peuvent être, sous réserve de disponibilité et selon les nécessités de service, modifiés. J'essaie de travailler avec des produits frais et de saison de façon à garantir aux enfants une cuisine familiale et équilibrée.

Merci de votre compréhension.

Tout au long de l'année diverses animations seront proposées à la cantine et nous allons continuer à travailler sur le gaspillage alimentaire, sur la découverte de nouvelles saveurs, il y aura, si la conjoncture nous le permet, un moment d'échange intergénérationnel le temps d'un repas. Nous allons essayer de donner vie à la mascotte de la cantine, des élèves participeront en cuisine à l'élaboration d'un menu qui sera ensuite servi à tous les enfants et pleins d'autres choses toutes aussi intéressantes. Tout ceci se passe dans le cadre de notre inclusion au sein du Projet Alimentaire Territorial.

A ce sujet, il est très important de poursuivre nos efforts afin de créer un climat de confiance entre tous les acteurs, les enfants, nous les agents de la restauration, les élus et les parents.

Nous essayons de répondre chaque jour aux besoins de l'enfant, les nourrir, les faire grandir et devenir chaque jour un peu plus des « éco-citoyens ».

Je vous souhaite à toutes et à tous une belle rentrée.

Laëtitia.