



VILLE DE
CANTELEU

Menu des écoles

Mois de septembre 2022

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Semaine du 1 septembre au 2 septembre 2022								
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi				
					Salade de tomate 10 Fait Maison	Melon		
					Sauté de poulet label rouge 8	Tarte aux poireaux 2,6		
					Pommes frites	Salade verte 10		
					Crème chocolat Bio 6	Compote Bio		

Semaine du 12 septembre au 16 septembre 2022				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave sauce yaourt 6	Carottes râpées 10 Fait Maison	Salade Mexicaine Bio 10,14	Taboulé 8	Macédoine de légumes 10,2
Jambon blanc label rouge	Filet de poisson 3	Penne Bio aux légumes (Tomate, aubergine, courgette et emmental) 6	Le plaisir du boucher Bio	Filet de poisson sauce oseille 3,6
Pommes sautées	Duo de pommes de terre et courgette Bio		Brocolis Bio	Riz Bio à la Florentine (Épinard, Fromage) 6
Fruit de saison	Fromage blanc Bio 6	Fruit	Fromage Bio 6 Compote Bio	Fruit de saison

Semaine du 5 septembre au 9 septembre 2022				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Lentilles à la vinaigrette 10,14	Mali mélo de salade à l'emmental Bio 6,10	Pastèque	Céleri 9	Salade de pommes de terre vinaigrette fromagère 6,10,14
Couscous de légumes	Émincé de dinde Bio sauce vallée d'Auge 8	Le choix du boucher Normand 8	Poêlée de poisson 3,1	Escalope Viennoise
Semoule Bio 8	Pommes Rissolées Bio	Poêlée de légumes Bio	Duo de pommes de terre et brocolis Bio	Haricots beurre persillés
Fromage Bio 6 Fruit	Fruit au sirop	Fromage Bio 6 Compote Bio	Yaourt Bio 6	Fruit de saison

Semaine du 19 septembre au 23 septembre 2022				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Melon	Salade de tomate mozzarella 6 Fait Maison	Cube de courgette fromagère 6,10 Fait Maison	Salade verte 10 Fait Maison	Céleri 9,10 Fait Maison
Saucisse de volaille Normande	Chili de légumes	Le plaisir du boucher Bio	Le poisson du marché 3	Rôti de porc label rouge à la diable 10
Petits pois Bio	Blé Bio en persillade 8	Poêlée de légumes	Coquillettes Bio fermières 8 (carotte, poireau, oignon) Fait Maison	Pomme cube rustiques
Yaourt Bio 6 Biscuit 8	Compote Bio	Dessert gourmand 8,6	Yaourt Bio 6	Fruit de saison



Les produits issus de l'agriculture biologiques



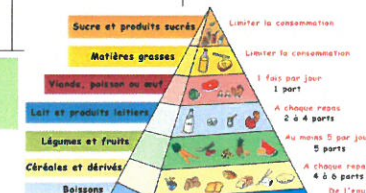
Un plat « fait maison » est un plat élaboré sur place à partir de « produits bruts ».



Produits de qualité « label rouge, AOP, IGP ... »



Produits régionaux NORMANDS



- 1) Crustacé
- 2) Oeuf
- 3) Poisson
- 4) Arachide
- 5) Soja
- 6) Lait
- 7) Fruits à coque
- 8) Gluten
- 9) Céleri
- 10) Moutard
- 11) Mollusque
- 12) Sésame
- 13) Lupin
- 14) Sulfite

Le zoom du mois :

La pyramide alimentaire illustre une alimentation équilibrée

NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction d'aléas divers indépendants de la volonté de la ville