

CANTINE SCOLAIRE de BORDÈRES



Menus du 04 au 08 novembre 2024

| <i>Lundi 04</i> | | <i>Mardi 05</i> | | <i>Jeudi 07 (menu végétarien)</i> | | <i>Vendredi 08</i> | |
|---------------------------|---------|---------------------------|--------|-----------------------------------|--------|------------------------|--------|
| CONCOMBRES EN VINAIGRETTE | 4,8,11 | BETTERAVES | 4,8,11 | SALADE DE RIZ | 4,8,11 | TOMATES EN VINAIGRETTE | 4,8,11 |
| LASAGNES À LA BOLOGNAISE | 4, 6, 8 | RÔTI DE DINDE | 4 | PIZZA VÉGÉTARIENNE | 4,6,8 | FILET DE POISSON | 4,9 |
| FRUIT | | PETITS POIS | 4 | SALADE | 4,8,11 | GRATIN DE PÂTES | 4,6 |
| | | COMPOTE AUX FRUITS ROUGES | | YAOURT | 6 | TARTE AU CITRON | |

Menus du 11 au 15 novembre 2024

| <i>Lundi 11</i> | | <i>Mardi 12</i> | | <i>Jeudi 14 (menu végétarien)</i> | | <i>Vendredi 15</i> | |
|-----------------|--|------------------------|--------|---------------------------------------------|----------|------------------------------------|--------|
| | | PÂTÉ DE CAMPAGNE | 4,8 | SALADE DE PÂTES | 4,8,11 | SAUCISSON | 4,8,11 |
| | | SAUTÉ D'AGNEAU SEMOULE | 4 4 | GRATIN DE CHOU-FLEUR ŒUF DUR ET BÉCHAMEL | 4,6 8 | BLANQUETTE DE POISSON RIF PILAF | 9 |
| | | YAOURT | 6 | GÂTEAU BASQUE | 4,6,8 | FROMAGE BLANC | 6 |

Codification allergènes :

1 Arachide / 2 céleri / 3 crustacés / 4 gluten / 5 fruits à coque / 6 lait / 7 lupin / 8 œuf / 9 poisson / 10 mollusques / 11 moutarde / 12 sésame / 13 soja / 14 sulfites

CANTINE SCOLAIRE de BORDÈRES



Menus du 18 au 22 novembre 2024

| <i>Lundi 18</i> | | <i>Mardi 19</i> | | <i>Jeudi 21 (menu végétarien et Bio)</i> | | <i>Vendredi 22</i> | |
|-----------------|--------|-------------------|--------|------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|----------|
| TABOULÉ | 4,8,11 | RIZ NIÇOIS | 4,8,11 | CHOU-FLEUR ET ŒUF DUR | 4,8,11 | ENDIVES EN SALADE | 4,8,11 |
| SAUTÉ DE DINDE | 4 | RÔTI DE PORC | 4 | POÊLÉE DE LÉGUMES, POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES | 4,6,8 | PARMENTIER DE POISSON | 3,4,9,10 |
| HARICOTS VERTS | 4 | CHOU-FLEUR | 4,6 | RIZ AU LAIT | 6 | CAROTTES VICHY | 4 |
| FRUIT | 6 | TARTE AU CHOCOLAT | | | | CRÈME ANGLAISE | 6 |

Menus du 25 au 29 novembre 2024

| <i>Lundi 25</i> | | <i>Mardi 26</i> | | <i>Jeudi 28 (menu végétarien)</i> | | <i>Vendredi 29</i> | |
|----------------------------------|--------|-------------------|-----|-----------------------------------|--------|-----------------------|--------|
| HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE | 4,8,11 | RILLETTES DE PORC | 4,8 | MACÉDOINE | 4,8,11 | BETTERAVES | 4,8,11 |
| RÔTI DE DINDE | 4 | GOULASH DE BOEUF | 4 | OMELETTE PIPERADE | 4 | PAVÉ DE COLIN | 4,9 |
| POMMES SAUTÉES | 4 | PURÉE DE PANAIS | 4 | FRITES DE POLENTA | 4 | CÉRÉALES À L'INDIENNE | |
| GÂTEAU AU YAOURT | 6 | COMPOTE DE POMMES | | CRÈME ANGLAISE | 6 | GÂTEAU BASQUE | 4,6,8 |

Codification allergènes :

1 Arachide / 2 céleri / 3 crustacés / 4 gluten / 5 fruits à coque / 6 lait / 7 lupin / 8 œuf / 9 poisson / 10 mollusques / 11 moutarde / 12 sésame / 13 soja / 14 sulfites