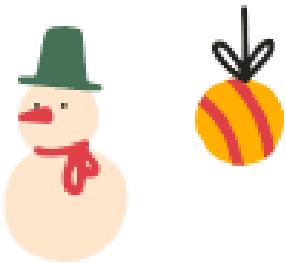


CANTINE SCOLAIRE D'ORCHAISE



MENU



DÉCEMBRE 2025

LUNDI 01

Mâche / Betteraves (LB)
Filet de poulet (VF)
Quinoa
Vache qui rit
Crème dessert chocolat

LUNDI 08

« Repas végétarien »
Crudités variées
Purée de lentilles
et patates douces
Fromage blanc au Coulis de mangue

LUNDI 15

Potage de légumes
Filet de colin (MSC)
Coquillettes (HVE)
au pesto
Coulommiers
Fruits au sirop

MARDI 02

« Repas végétarien »
Potage tomate / vermicelles
Feuilleté au chèvre
Purée de carottes (CE2)
Fruit de saison

MARDI 09

Rosette (PF)
Raviolis gratinés à la volaille (VF)
Rondelé nature
Fruit de saison

MARDI 16

Salade composée
Pilon de poulet (VF)
Poêlée de légumes
Chèvre
Fruit de saison

JEUDI 04

Endives en salade
Steak haché (BF)
Haricots verts (CE2)
Saint Nectaire (AOP)
Crumble aux pommes

JEUDI 11

Carottes râpées
Pavé de Hoki (MSC)
Epinards à la crème (CE2)
Ile flottantes
Madeleine*

JEUDI 18

« Repas végétarien »
Mâche / féta (AOP) croûtons
Falafels
Brocolis au jus
Fromage de brebis
Fruit de saison

VENDREDI 05

Pâté de campagne (PF)
Filet de merlan (MSC)
Blé (CE2)
Camembert
Fruit de saison

VENDREDI 12

Radis noir
Chipolatas (PF)
Flageolets/ haricots beurres (CE2)
Fourme d'Ambert (AOP)
Compote

VENDREDI 19

« Repas de Noël »
Pain au maïs*
Jus de fruits
Toasts de saumon fumé/ rillette de thon (MSC)
Mozzarella sur salade
Emincé de Chapon sauce moutarde d'Orléans
Pomme Duchesse
Chaource (AOP)
Buche de Noël*



JOYEUX NOËL



MENU ETABLI SELON LES RECOMMANDATIONS DE LA LOI EGALIM N° 2018-938 DU 30/10/2018



Produit issu de la loi Egalim
CE2 : Certification environnementale niveau 2
HVE : Haute valeur environnementale



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Le pain servi chaque jour est BIO * **Boulangerie GAVEAU ORCHAISE**



Viande bovine française



Porc français



Volaille française



(Label Rouge)



Œufs de France



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITE DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN ⁽¹⁾			LAIT	FRUITS A COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
			CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	LACTOSE				
01/12	Filet de poulet												
	Viande qui n'est pas creme dessert bio							X					
02/12	Potage végétal bio	X						X					
	Purée chèvre		X					X					
	Purée de carottes							X					
04/12	Steak haché												
	Saint Nectaire AOP							X					
	Crumble pommes	X											
05/12	Pâté de campagne		X										
	filet de merlan			X									
	Ble	X											
	Gamembert bio							X					
08/12	Fromage blanc bio							X					
09/12	Rose fte							X					
	Ravioles volaille	X						X					
	Rondelle nature							X					
M/12	Pavé de hoki MSC							X					
	Épinards crème							X					

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de nécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Certains contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut