

# CANTINE SCOLAIRE D'ORCHAISE



## LUNDI 01

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

## MARDI 02

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

## JEUDI 04

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

## VENDREDI 05

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

## LUNDI 08

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

## MARDI 09

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

## JEUDI 11

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

## VENDREDI 12

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

## LUNDI 15

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

## MARDI 16

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

## JEUDI 18

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

## VENDREDI 19

« Repas de Noël »  
Pain au maïs\*  
Jus de fruits  
Toasts de saumon fumé/  
rilette 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



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION

Produit issu de la loi Egalim

CE2 : Certification environnementale niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale



Produit issu de l'Agriculture Biologique



(BBC)



(Label Rouge)

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



Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Œufs de France

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (1)	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT	LACTOSE	FRUITS A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
01/12	Clot de poulet																FRANCE
	Nache qui vit							X									
	crème dessert bio							X									
02/12	Potage vermicelles bio	X															
	Feuilleté chèvre	X		X				X									
	huile de coquilles							X									
04/12	Steak haché																FRANCE
	Saint Nectaire AOP							X									
	Leumbe pommes	X															
05/12	Pâté de campagne	X		X													FRANCE
	filet de merlan				X												
	Blé	X															
	Canembert bio							X									
08/12	fromage blanc bio							X									
09/12	Roseffe							X									FRANCE
	Ravioles volaille	X		X				X									FRANCE
	Rondelle nature							X									FRANCE
11/12	Pavé de hoki MSC				X												
	Épauards 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 pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland



## LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

[illegible]

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

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