



Menus de Cantine

Du 05 au 09 janvier 2026



Lundi

Rosette *beurre* *cornichons* 6



Pilon de poulet à la
tomate



Haricots vert



Fromage 6

Galette des rois 4,5,6,9

Mardi

Carottes rapées 14



Poêlée de légumes

Cordon bleu 5,6,10



Gâteau au yaourt/chocolat 5,6,9

Jeudi

Salade verte, thon olives 14



Steack haché



Pommes de terre sautées



Fromage 6

Clémentine

Vendredi

Potage potimarron 2,10,14



Poisson blanc sauce aneth 11

Riz 6



Crêpe aux chocolat 5,6,9

Code couleurs : *Bleu* laitages - *Rouge* viandes poissons - *vert* fruits en légumes - *Rose* desserts - *Marron* céréales/féculents,

Conformément au règlement n° 1169 / 2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

Les allergènes présents, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14

- | | |
|------------------|----------------------------------|
| 1 Arachide | 8 Mollusque |
| 2 Céleri | 9 Moutarde |
| 3 Crustacés | 10 Œufs |
| 4 Fruits à coque | 11 Poisson |
| 5 Gluten | 12 Sésame |
| 6 Lait | 13 Soja |
| 7 Lupin | 14 Anhydride sulfureux /sulfites |

Les allergènes à l'état de trace sont indiqués en rouge

SV

Plat sans viande



Menu végétarien



Pêche durable



Poisson frais



Viandes françaises



Œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recettes Co.Cli.Co



De saison



Haute valeur environnementale

Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !
