



Menus de Cantine

Du 25 au 30 mai 2026



Lundi

F
É
R
I
É

Mardi

Cake au chèvre

5,6,10



Croque monsieur

5, 6

salade verte



4



Fruit

Jeudi

Terrine de lapin



Poisson blanc

11

Gratin de carottes

5,6

Brioche façon pain
perdu

5,6,10

Vendredi

Carottes rapées

14

Sauté de porc au lait
de coco

Haricots vert



Fromage



6

Roulé à la confiture

5,6,10

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

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



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 !

.....

.....

