



Menus de Cantine

Du 27 avril au 1er mai 2026



Lundi

Radis beurre

6



Riz cantonnais



Fruit

Mardi

Concombre à la crème

6,14



Roti de porc



Pommes de terre sautée



fromage

6

Roulé nutella



10,6

Menu végétarien

Jeudi

Betteraves rouge
vinaigrette

14



Quiche lorraine

5,6,10

Salade verte

14



Tarte au pommes

5,6,10



Vendredi

C'est le 1^{er} Mai !!

Voici un brin
de muguet...



Pour te souhaiter
beaucoup de bonheur !

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)



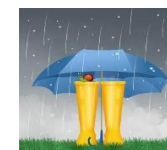
Recettes Co.Cli.Co



De saison



Haute valeur environnementale



Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !

.....

.....

.....

