



Menus de Cantine

Du 02 au 06 mars 2026



Lundi

Choux rouge

14



Pâtes carbonara



5,6

Emmental



Salade de fruits



Mardi

Lentilles vinaigrette

14



Poêlée de poivron
quinoa



Petit suisse

6

Carotte cake



5,6,10

Jeudi

Soupe marocaines

4,5



Tajine poulet olives

10

Semoule



4,5



Fromage blanc

6

Miel

Vendredi

Macro à la moutarde

9,11,14



Burgers



5,6,10

potatoes



Crème glacé

10,6

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

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

2 Céleri

3 Crustacés

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Œufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

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 !

