



Menus de Cantine

Du 01 au 05 septembre 2025



Lundi

Concombre à la crème 14



Pâtes bolognaise



5



Fromage 6

Fruit 5, 6, 10

Mardi

Tomate vinaigrette 6



Cordon bleu 5, 6

Haricots vert 14



Clafoutis aux pêches 5, 6, 10

Jeudi

Melon 6



Poisson à la crème de courgette 6



Riz



Flamby 6, 10

Petit beurre 5, 6, 10

Vendredi

Taboulé



Roti de dinde 5, 6

Petit pois carottes

Petit Louis 6

Salade de Fruits



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

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 !



