



Menus de Cantine

Du 08 au 12 juin 2025



Lundi

Concombre à la crème 6,14



Roti de dinde



Petits pois carottes



Fruit



Mardi

Salade de perle, surimi 10,11,14



Gratin de choux fleurs, brocolis 5,6



Choux à la crème 10,6,5



Jeudi

Radis au beurre 6



Tagliatelle de saumon, aneth 5,6,11



Gaufre au chocolat 10,6,5



Vendredi

Salade de betteraves, maïs 14



Nouilles chinoise au poulet soja 5,13



Fromage 6

Glace 6

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 !

.....

