



Menus de Cantine

Du 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Surimi/Mayo

1,10,11,14



Riz cantonnais

6



Salade de fruits

Mardi

Concombre à la
crème

6,14



Filet de poulet



Poêlée de légumes



Gâteau yaourt
chocolat

5, 6, 10



Jeudi

Œuf dur mimosa

1,6,10



Quiche Lorraine

5,6,10

Salade verte

14



Crème caramel

6,1

Vendredi

Salade verte

14



Sauté de porc lait de
coco



Coquillettes

5



Fromage blanc miel

6

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

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 !