



Menus de Cantine

Du 08 au 12 septembre 2025

Lundi

Carotte rapées 14



Poulet



Purée de brocolis 5



Chèvre 6

Glace 10, 6

Mardi

Betteraves rouge 6



Boulettes à la provençale 5, 6



Coquillettes



Gâteau au yaourt 5, 6, 10

Jeudi

Salade fermière 6



Beignets de calamars 5

Flan de courgettes



Mousse aux chocolats 6, 10

Vendredi

Œufs mimosa

Roti de porc 5, 6

Flageolets/haricots verts



Crème dessert vanille

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

- | | |
|--|--------------------|
|  SV | Plat sans viande |
|  Végétarien | Menu végétarien |
|  Pêche durable | Pêche durable |
|  Poisson frais | Poisson frais |
|  Viandes françaises | Viandes françaises |
|  Œufs français | Œufs français |

- | | |
|--|--------------------------------------|
|  Label rouge | Label rouge |
|  Agriculture biologique | Agriculture biologique |
|  Appellation d'Origine Protégée (AOP) | Appellation d'Origine Protégée (AOP) |
|  Recettes Co.Cli.Co | Recettes Co.Cli.Co |
|  De saison | De saison |
|  Haute valeur environnementale | Haute valeur environnementale |

Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !



