



Menus de Cantine

Du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Betteraves rouge

14



Steack haché



Coquillettes
emmental

5,6



Gâteau



5,6,10

Mardi

Carottes rapées

14



Hot Dog



5,9

Patatoes



Compote

Jeudi

Salade de tomates

14



Wraps poulet



5,6,10



Dessert "surprise"



5,6,10

Vendredi

**PIQUE-NIQUE
BARBECUE**

Melon

Chipolatas

Frites



Glace

5



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 !
