



Menus de Cantine

Du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi

Radis Beurre

6



Pâtes Carbonara

5



Emmental

6



Pommes

Mardi

Carottes rapées

14

Gratin poireaux
béchamel

6



Gâteau au chocolat

5,6,10



Jeudi

Chou-fleur
vinaigrette

14



Steak haché

5



Ratatouille semoule



Vache qui rit

Flan coco

6



Vendredi

Salade tomates cerise
mais

14

Poisson pané
épinards à la crème

5,6,10,11



Crème vanille

6



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

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

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 !