



Menus de Cantine

Du 11 au 15 janvier 2026



Lundi

Betteraves rouge

14



Roti de porc



Haricots blanc



Fromage

6

Tarte aux pommes

5,6



Mardi

Salade de cervelas,
vinaigrette

14



Gratin de courgettes

6



Salade de fruits



Jeudi

Salade d'endives,
œufs durs

10,14



Filet de poulet à la
crème

5,6



Coquillettes



Crème à la vanille

6



Vendredi

Velouté de légumes



Beignet de calamars

5,6,10,11

Salade verte

14



Fromage

6

Roulé à la confiture

5,6,10



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 | 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 !
