



Menus de Cantine

Du 23 au 27 mars 2026



Lundi

Surimi, mayonnaise 9,10,11



Pilons de poulet



Haricots blanc à la
tomate



Fromage 6

Fruits

Mardi

Concombre
vinaigrette 14



Morceau de cœurs, à
l'oignon crème 5,6



Coquillettes



Fromage blanc au
coulis de fruits rouge 6

Jeudi

Soupe de légumes 8,1



Hot dog ketchup 5

Potatoes



Fromage 6

Glace 6

Vendredi

Salade verte
vinaigrette 14



Bourguignon



Carottes au jus



Gâteau au chocolat,
crème anglaise 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	SV
2 Céleri	9 Moutarde	Menu végétarien
3 Crustacés	10 Œufs	Pêche durable
4 Fruits à coque	11 Poisson	Poisson frais
5 Gluten	12 Sésame	Viandes françaises
6 Lait	13 Soja	Œufs français
7 Lupin	14 Anhydride sulfureux /sulfites	

Les allergènes à l'état de trace sont indiqués en rouge



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 !

