



Menus de Cantine

Du 19 au 23 janvier 2026



Lundi

Carottes rapées

9,14



Sauté de porc à la
moutarde

9

Brocolis au four



Yaourt

6

Galette bretonne

5,6,10



Mardi

Potage de légumes



Émincé de poulet
sauce aux mairilles

6

Frites



Gâteau à l'ananas

5,6,10



Jeudi

Rillettes de poulet



Tagliatelles aux
fruits de mer

2,6,8,11,



Fruit

6



Vendredi

Poireau vinaigrette

9,14



Lasagne bœuf

5,5



Tiramisu aux fruits
rouge

5,6,10



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

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 !
