



Lundi

Macédoine de légumes

9,10,14



Choucroute



Pommes vapeur



Fromage

6

Fruit

Mousse au chocolat

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

Menus de Cantine

Du 03 au 07 novembre 2025

Mardi

Carottes rapées



14

Risotto champignons



Choucroute

Risotto champignons

Risotto champignons

Jeudi

Macro à la moutarde



9,11,14

Roti de dinde



5,6,10

Haricots verts



Fromage

6

Banana bread

5,6,10

Vendredi

Betteraves rouge vinaigrette



Poireaux au jambon



sauce béchamel



Riz au lait vanille



6



IntraMuros

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

SV Plat sans viande

Plat 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 !

