



Menus de Cantine

Du 03 au 07 novembre 2025



Lundi

Macédoine de légumes 9,10,14



Choucroute



Pommes vapeur



Fromage 6

Fruit

Mardi

Carottes rapées 14



Risotto champignons



Mousse au chocolat 6



Jeudi

Macro à la moutarde 9,11,14



Roti de dinde



Haricots verts



Fromage 6

Banana bread 5,6,10

Vendredi

Betteraves rouge vinaigrette 14



Poireaux au jambon



sauce béchamel 5,6



Riz au lait 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 !

.....

.....

