



Menus de Cantine

Du 02 au 06 février 2026



Lundi

Salade verte
vinaigrette

14



Crêpe sarrazin
jambon gruyère



5,6,10



Crêpes Nutella
chantilly



5,6,10

Mardi

Carottes rapées

14



Langue de bœuf sauce
piquante tomate

5,6,9,14

Purée de pommes de
terre



6



Fromage

6

Fruit

Jeudi

Velouté de légumes



Roti de porc



Coquillettes

5



Liegeois chocolat

5

Vendredi

Salade de pomme de
terre

9,14



Filet de saumon sauce
beurre blanc

10,6

Épinards



Flan caramel

5,6

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

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 !

