



# Menus de Cantine

Du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi



salade composé (endives, œufs, emental)



6,10,14



Ratatouille



5



Demoule



5,6,10

Tarte aux poires

Mardi

Carottes rapées

14



Paupiettes de veau en sauce



5

Purée de pommes de terre

6



Yaourt aux fruits

6



Jeudi

Potage de légumes



Pâtes au saumon



6,11



Pommes

Vendredi

Rillettes de sardine



11,6

Gratin de courgettes



Lardons/emmental



Crème 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

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

SV

Plat sans viande

VG

Menu végétarien

PF

Pêche durable

PO

Poisson frais

VF

Viandes françaises

CF

Œufs français

AB

Label rouge

AO

Agriculture biologique

OP

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

RC

Recettes Co.Cli.Co

DS

De saison

HVE

Haute valeur environnementale

Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !







