



Menus de Cantine

Du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi

salade composé (endives, œufs, emmental) 6,10,14



Ratatouille

Semoule 5



Tarte aux poires 5,6,10

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 6,1

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

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 !

.....

.....

