



Lundi

Betteraves rouge
vinaigrette

14



Poulet au four

Crème moutarde à
l'ancienne

6,9

Pâtes



Salade de fruits



5

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

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

PV



Menu végétarien

P



Pêche durable

PF



Poisson frais

VF



Viandes françaises

OF



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 !

Menus de Cantine

Du 17 au 21 novembre 2025



Mardi

Potage de butternut



Roti de porc

Pommes de terre
rissolées

Fromage

6

Brioche façon pain
perdu

5,6,10



Jeudi

Œufs dur mayonnaise



9,14



Quiche au légumes



5,6,10

Salade



Petit suisse mousse



6

Gâteau sec

5,6,10



Vendredi

Carottes rapées

Poisson blanc sauce
crème d'aneth

11,6

Crème au chocolat +
chantilly

(liegeois maison)

6,1



14



