



Menus de Cantine

Du 17 au 21 novembre 2025



Lundi

Betteraves rouge
vinaigrette

14



Poulet au four



Crème moutarde à
l'ancienne

6,9



Pâtes

5



Salade de fruits



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



14



Petit suisse mousse

6

Gâteau sec

5,6,10

Vendredi

Carottes rapées

14



Poisson blanc sauce
crème d'aneth

11,6



Riz



Crème au chocolat +
chantilly



(liegeois maison)

6,1

Code couleurs : Bleu laitages - Rouge viandes poissons - vert fruits en légumes - Rose desserts - Marron céréales/féculeux,

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 !

.....

.....

