



Menus de Cantine

Du 04 au 08 mai 2026



Lundi

Rillettes de thon 6,11



Boulettes de bœuf
façon bolognaise 5,6



Pâtes



Fruit



Mardi

Macédoine de légumes 10,14



Pilon de poulet



Ratatouille



Fromage 6

Chouquettes 5,6,10

Jeudi

Carottes rapées 14



Poisson blanc beurre
citronné 10,6

Riz



Gaufre au chocolat 5,6,10



Vendredi



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

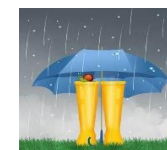
Agriculture biologique

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Recettes Co.Cli.Co

De saison

Haute valeur environnementale



Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !

.....

.....

.....

