



Lundi

Salade fermière

6,14



Sauté de porc au champignon



Petit pois carottes



Tarte poire amandine

5,6,10



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

P



Poisson frais

VF



Viandes françaises

CF



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 24 au 28 novembre 2025

Mardi

Samoussas de légumes



Émincés de bœuf aux poivrons



Nouilles Chinoise



Litchi au sirop



Langue de chat

5,6,10

Jeudi

Macédoine de légumes

10,14



Croque Monsieur



5,6,10

Salade



Orange

Vendredi

Museau vinaigrette

9,14



Poisson panés

11

Épinard à la crème

6



Fromage

6

Gâteau au chocolat

5,6,10



Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !



