



Menus de Cantine

Du 24 au 28 novembre 2025



Lundi

Salade fermière 6,14



Sauté de porc au
champignon



Petit pois carottes



Tarte poire amandine 5,6,10

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 14



Orange

Vendredi

Museau vinaigrette 9,14



Poisson panés 11

Épinard à la crème 6



Fromage 6

Gâteau au chocolat 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 | 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



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 !

.....

.....

