



Lundi

Velouté de carottes



6

Mardi

Cervelas



Blanquette de dinde

6,9,10



Roti de bœuf



Poêlée de légumes

1



Coquillette



Fromage

6

Fromage

6



Fruit

Gâteau au yaourt au chocolat



6,1



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 !

Menus de Cantine

Du 06 au 10 octobre 2025



Vendredi

Betteraves rouge



14



5,6



Cordon bleu

Petits pois/carottes



5,6



5,6,10

Brownies



