



# Menus de Cantine

## Du 06 au 10 octobre 2025



### Lundi

Velouté de carottes 6



Blanquette de dinde 6,9,10



Coquillettes



Fromage 6

Fruit

### Mardi

Cervelas



Roti de bœuf



Poêlée de légumes 1



Fromage 6

Gâteau au yaourt au chocolat 6,1



### Jeudi

Salade Marco polo 6,14



Omelette 10



Salade verte 14



Gâteau sec 5,6,1

Flamby 6,10

### Vendredi

Betteraves rouge 14



Cordon bleu 5,6



Petits pois/carottes



Brownies 5,6,10



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

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 !**



.....

.....



