



Menus de Cantine

Du 11 au 15 mai 2025



Lundi

Salade de tomate
cerise vinaigrette

9,14



Croissant au jambon
béchamel

5,6



Yaourt aux fruits

6



Mardi

Salade fraîcheur
surimi concombre

6,8,10,14



Gratin de pâtes, thon,
tomate

5,6



Glace



Jeudi

P
O
N
T

Vendredi

A
S
C
E
N
S
I
O
N

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

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



Menu végétarien



Pêche durable



Poisson frais



Viandes françaises



Œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



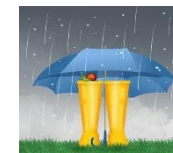
Recettes Co.Cli.Co



De saison



Haute valeur environnementale



Attention : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements !

