



Menus de Cantine

Du 09 au 13 mars 2026



Lundi

Macédoine de légumes 6,9,10,14



Dinde au curry 5,6



Spaghettis



Fruit

Mardi

Concombre à la crème 6,14



Steack haché



Poêlée de légumes



Fromage 6

Brownies aux riz soufflé 5,6,10



Jeudi

Salade fermière au choux rouge 6



Gratin de chou fleur, brocolis 5,6



Gâteau au yaourt nature 5,6,10

Vendredi

Terrine de campagne, cornichons



Tarte thon, tomate à la moutarde 5,6,9,10



Salade verte 14



Compote

Petit biscuit 4,5,6,10

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 | 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 !

