



Menus de Cantine

Du 16 au 20 mars 2026



Lundi

Salade tomates cerise, 6,9,10,11,1

surimi 4



Chipolata 5,6



épinard à la crème 6



Fromage 6

Salade de fruits



Mardi

Betteraves rouge 14

vinaigrette



Ravioli



Fromage 6

Tarte aux poires 5,6,10



Jeudi

Salade piémontaise 8,1



Feuilleté au fromage 5,6,10



Salade verte 14



Compote

Vendredi

Carottes rapées 14



Poisson blanc, crème 6,11



Pommes vapeur



Cookies 5,6,10



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

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 !

.....

.....

.....

