



Menus de Cantine

Du 30 mars au 03 avril 2026

Lundi

Endives œufs
mayonnaise

9,10,11



Émincé de dinde,
moutarde à l'ancienne



6

Haricots vert



Fromage

6

Fruits

Mardi

Betteraves rouge
vinaigrette

14



Pizza viande haché,
boursin



5,6

Salade verte



14



Crème coco

4,6

Jeudi

Cervelas vinaigrette

14



Poisson pané

5

Ratatouille



Flan pâtissier

5, 6

Vendredi

Radis beurre

6



Rôti de porc orloff

6

Poêlé de légumes



Crêpe au sucre

10,6

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



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 !

.....

.....

.....

