



Menus de Cantine

Du 15 au 19 juin 2026

Lundi

Pas de
cantine

SORTIE



Mardi

Salade de pommes de
terre 9,14



Cordon bleu 5,6

Haricots verts



Tarte poire chocolat 5, 10, 6

Jeudi

Macédoine de légumes 9,10,14



Quiche lorraine 14

Salade verte



Salade de fruits



Vendredi

Carottes rapées 14



Tomate farcie



Riz



Fromage 6

Flan coco 4,6



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 !
