



# Menus de Cantine

## Du 09 au 13 février 2026



### Lundi

Boudin blanc

5,6,10



Quiche aux légumes

5,6,10,11



salade



Flan coco

10,6



### Mardi

Betteraves rouge  
vinaigrette

9,14



Chili con carné

5,6,10



Fromage

Fruit

5,6,10

### Jeudi

Asperges à la crème  
balsamique

6,14



Omelette

10



Aux pommes de terre



Tarte aux poires  
amandes

5,6,4,10



### Vendredi

Macédoine de légumes

10,14



Dinde façon osso-  
bucco



Riz



Fromage

6



Mousse au chocolat

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 !







