



Menus de Cantine

Du 22 au 26 juin 2026



Lundi

Salade de tomate
cerise

14



Poisson pané

Épinard à la crème



Fromage blanc au
miel

6

Mardi

Radis



Gratin de pâtes

5, 6

Asperge verte



Pêche



Jeudi

Choux fleur
vinaigrette

14



Aiguillette de poulet

Ratatouille



Fromage

6

Gâteau au yaourt

5, 6, 10



Vendredi

Concombre

6, 14



Hachis parmentier



Fromage

6

Gâteau au chocolat

5, 6, 10



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 !
