



Menus de Cantine

Du 26 au 30 janvier 2026



Lundi

Batonnet de surimi,
mayonnaise

9,10,14



Chipolata



Lentilles



Fromage

6

Clémentine

Mardi

Salade verte
vinaigrette

9,14



Croziflette



5,6



Brioche façon pain
perdu

5,6,10



Jeudi

Potage potimarron



Poisson blanc



11

Pommes de terre à la
crème, ciboulette

6



Crumble aux pommes

5,6,10



Vendredi

Céleri remoulade

9,10,14



Gratin de choux fleur
/ œufs dur



5,6,10



Muffins aux pépites
de chocolat

5,6,10



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

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 !

.....

.....

.....

