



Menus de Cantine

Du 01 au 05 juin 2026

Lundi

Rosette cornichons 14



Pilon de poulet 6,1

Poêlée de légumes



Crème vanille 5,10,6



Mardi

Assiette composée : 5,6,10
Taboulé, carottes



Poulet froid



Mayonnaise 10,14



Fromage 6

Compote, gâteau sec 5,6,10

Jeudi

Salade de tomates, 6,14
mozzarella



Jambon grillé



Patatoes



Mousse au chocolat 6



Vendredi

Maquereau à la 9,14
moutarde



Légumes semoule
façon couscous



Fromage 6

Fraises au sucre

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

- 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 !

.....

