



Menus de Cantine

Du 05 au 9 octobre 2026

Lundi

Salade verte

14



Tartiflette végété

au reblochon

6



Roulé à la confiture

5,6,10

Mardi

Salade choux blanc
Emmental

6,14



Cordon bleu

5,6

Haricots beurre



Tarte poire chocolat

5,6,10

Jeudi

Betteraves rouge

14



Chipolatas

Purée patates douces



Flan pâtissier

6

Vendredi

Salade P de T moutarde à
l'ancienne

9,14



Rôti de dinde

Petits pois carottes



Fromage Boursin

6

Chouquettes

5,6,10

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

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 !