



# Menus Cantine

DU : 16/03/2026 AU 20/03/2026

LUNDI

Surimi  
mayonnaise

3,5,9,10,11

Saute de veau

Torti 3  
couleurs

5

Pomme

MARDI

Œuf dur

10

Epinard à la  
crème

6

Comté

6

Mousse  
chocolat

6

JEUDI

Samoussas  
de légumes

5,13

Nouille  
chinoise

5,6

Chèvre

6

Fruit au  
sirop

VENDREDI

Tartine de  
pâté Breton

5

Escalope de  
dinde

Carotte à la  
crème

6

Cake pépité  
de chocolat

5,6,10

Approvisionnement

Modifiable selon

## Allergènes

selon les données fournisseurs sont numérotés de 1 à 14

- |                  |             |                                 |
|------------------|-------------|---------------------------------|
| 1 Arachide       | 6 Lait      | 11 Poisson                      |
| 2 Céleri         | 7 Lupin     | 12 Sésame                       |
| 3 Crustacé       | 8 Mollusque | 13 Soja                         |
| 4 Fruits à coque | 9 Moutarde  | 14 Anhydride Sulfureux/Sulfites |
| 5 Gluten         | 10 Oeufs    |                                 |



Menu végétarien  
Pêche durable  
Oeufs français  
Poisson frais  
Viandes française



Label rouge



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Recette CO.Cli.Co



De saison



SV Plat sans viande

