



# Menus Cantine

DU : 27/04/2026 AU 30/04/2026



LUNDI

Riz à paella

Cube de poulet

Fromage blanc  
sucré  
6

kiwi

MARDI

Sauté de dinde

Pomme rissolée

Chèvre  
6

Brownies  
5,6,10

JEUDI

Tarte  
provençale  
5,6,10

Salade de  
concombre

Babybel  
6

Mousse  
chocolat  
6

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  
œufs  
Poissons français  
Viandes française



Label rouge



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Recette CO.Cli.Co



De saison



SV Plat sans viande