



Menus Cantine

DU : 18/05/2026 AU 22/05/2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

Approvisionnement

Tartine de saucisson
5,6,13

Cordon bleu
5,6,10

Feuilleté au fromage
5,6

Chipolatas

Potatoes
5

Petits pois carotte

Modifiable selon

Haricots verts

Vache qui rit
6

St Paulin
6

Fraise au sucre


Compote de pomme

Cake pépité chocolat
5,6,10

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


 Viandes française


 Poisson frais

 œufs français

 Label rouge


 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Haute Valeur Environnementale

 Agriculture biologique

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 SV Plat sans viande