

Menus Cantine

DU : 08/06/2026 AU 12/06/2026

Approvisionnement

LUNDI

Tartine de pâté de canard
5,6,13

Nuggets
5,6,10

MARDI

Escalope de dinde au curry
6

Semoule

JEUDI

Palet fromager
5,6,10

Gratin chouxfleur
6

VENDREDI

Taboulé
Tomate

Poisson pané
5,11 

Modifiable selon

Pommes rissolées

Petit suisse
6

Kiri
6

Clafoutis aux pommes
6,10

Yaourt nature sucré
6

Banane

Haricots verts

Compote pomme fraise

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