



Menus Cantine

DU : 29/06/2026 AU 03/07/2026



Bonne Vacances



LUNDI

JEUDI

VENDREDI

Approvisionnement

Escalope de dinde

Concombre vinaigrette

Sandwich jambon emmental beurre
5,6

Petits pois carotte

Pavé de saumon froid mayonnaise
9,10,11,14

Brochette tomate cerise Melon

Modifiable selon

Camembert
6

Riz

Chips / jus d'orange

Fraise au sucre

Yaourt aux fruits
6

Petit pot de glace
6

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 | |



Pêche durable
Viandes française
Poisson frais
œufs français



Menu végétarien
Label d'Origine Protégée (AOP) Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique
Recette CO.Cli.Co
De saison
SV Plat sans viande