



MENU CANTINE

modifiable selon approvisionnement

DU : 14/09/2026 AU 18/09/2026



LUNDI

Boulettes de
bœufs sauce
tomate

Blé

Fromage Kiri
6

Fruit de
saison

MARDI

Carottes râpées



Lasagne
épinard
chèvre
5,6

Compote de
pomme

Palet breton
5,6,10

JEUDI

Tartine de
rilette de
thon
6,11

Jambon blanc

Flageolets

Petit suisse
aux fruits
6

VENDREDI

Beignets de
calamars
5,6,10,11

Ratatouille

Emmental
6

Gateau au
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 |
| 5 Gluten | 10 Oeufs | Sulfureux/Sulfites |



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