

# MENU CANTINE

modifiable selon approvisionnement

DU : 28/09/2026 AU 02/10/2026

LUNDI

Tartine de pâté

5



Nuggets de poulet

5,6,10

Purée de pomme de terre

6

Compote pomme fraise

MARDI

Betterave vinaigrette



Saucisse fumée

5,6,10

Lentilles carotte

Fromage blanc confiture

6

JEUDI

Carottes râpées



11

Filet de lieu noir

Epinards à la crème

6

Fruits de saison

VENDREDI

Salade de tomate maïs

Feuilleté aux fromages

5,6,10

Courgette grillée

Brownies crème anglaise

5,6,10

## Allergènes

selon les données fournisseurs sont numérotés de 1 à 14

1 Arachide

2 Céleri

3 Crustacé

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Oeufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

14 Anhydride

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

