



Menus Cantine

DU : 09/11/2026 AU 13/11/2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Approvisionnement

Choucroute

Jambon sauce
madère
6

Carottes
râpées

Soupe de
légumes

Saucisse de
francfort
5

Polenta
5,6

Filet de colin
sauce beurre
blanc
6,11 

Cœur de blé
Louisiane
5

Modifiable selon

Chèvre
6



Kiri
6

Semoule

St Paulin
6



Salade de fruits

Mousse au
chocolat
6,10

Yaourt aux
fruits
6

Muffin 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	 Label rouge	 Agriculture biologique
 Pêche durable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Recette CO.Cli.Co
 Viandes française	 Haute Valeur Environnementale	 De saison
 Poisson frais	 SV	 Plat sans viande
œufs		
français		