



# Menus de cantine Du 07 au 11 Octobre 2024

## Bon Appétit

### Lundi 07

Trio de légumineuses CP 6.14  
(haricots vert/rouge/flageolets)

Beignets de salsifis 5

St-Paulin 6 

Moelleux au chocolat

### Mardi 08

Macédoine CP 6.9.14  
Sauce mayonnaise

Filet de bœuf   
Smiles 5.6

Yaourt BIO sucre de canne 6 



Le petit + tous les jours: pain frais de notre boulangerie 5

### Jeudi 10

Betteraves CP  
sauce vinaigrette 6.14

Lasagnes de poulet   
aux épinards BIO & à la crème CP 5.6

Mandarine

### Vendredi 11

Carottes & céleri rave râpés CP PF  
sauce moutarde 2.9

Risotto de saumon CP    
aux petits légumes 6.11

Brie de maux 6 

Spécialité pomme

CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine AZ & 750g

Illustrations:  Adobe stock

Document Muriel ROUSSEAU 2024 / 2025

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir le 14 allergènes suivant à déclaration obligatoire. Les allergènes présents selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14 (les allergènes à l'état de traces ne sont pas indiqués)

- 1. Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Œufs 11. Poisson 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfureux.

 Recommandations nutritionnelles de la restauration collective

 Viande d'origine française  Œufs français 

 Garantie qualité supérieure

 Haute valeur environnementale  Clean label

 Appellation d'origine protégée (AOP)

 Produit issu de l'exploitation agro écologie niveau 2(CE2) 

 Viande d'origine européenne  Pêche durable

 Produits qui répondent aux exigences de la loi EGALIM

 Produit de l'agriculture biologique française et européenne

 Menu végétarien sans viande ni poisson  Produit local

 Produit de saison  Indication géographique protégée(IGP)

**Attention : Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !**