

Bon Appétit

Menus de cantine  
Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi 30

Concombres à la crème CP PF 6

Cordon bleu 5.6

Côtes de Blettes CP

au comté & à la crème 1.6

Tarte noix de coco 5.6.10

Mardi 01

Salade coleslaw 6.9

Lamelles de volaille façon kébab

Petits poids & carottes 6

Salade de fruits

Jeudi 03

Carottes & betteraves râpées CP PF  
aux pommes & vinaigre de cidre 6.14

tarte au 4 fromages 5.6.10

Mélange de légume.

Rose des sables CP 5.6

Vendredi 04

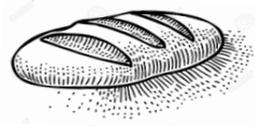
Soupe de butternut CP PF 6

Saumonette

sauce moutarde à l'ancienne 6.9.11

Pommes de terre vapeur

Yaourt aux fruits mixés 6



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

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.

CP Cuisiné ou assemblé sur place



Réalisé à partir de produits frais



RECOMMANDATIONS nutritionnelles de la restauration collective

Viande d'origine française

Garantie qualité supérieure

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée (AOP)

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

Viande d'origine européenne

Produits qui répondent aux exigences de la loi EGALIM

Produit de l'agriculture biologique française et européenne

Menu végétarien sans viande ni poisson

Produit de saison

Pêche durable

Produit local

Indication géographique protégée(IGP)



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