



Semaine du gout



Menus de cantine Du 14 au 18 Octobre 2024

Bon Appétit



Lundi 14

Haricots vert
Sauce vinaigrette

Tarte pommes-boudin noir CP

Crumble aux myrtilles 5.6.10



Mardi 15

Salade crétoise à la fêta 5

Colin meunière
Riz CP
aux champignons 6

Fromage au choix 6

Kiwi

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

Jeudi 17

Terrine d'avocat au crabe 3.5.6.8.10.11.12

Couscous à l'agneau CP
au poulet 5.6

Et ses légumes 2

Madeleine nature 5.6.10



Chaudron brulant des sorcières CP PF 6

Gratin de Jack Be Little 6

Donut fantôme 4.5.6.13



CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



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

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)

