



Menus de cantine Du 03 au 07 Février 2025

Bon Appétit



Lundi 03



Dubarry de brocolis CP 2.6

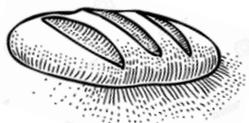
Pizza 3 fromages 5.6



Printanière de légumes 4B



Duo sucré 4.5.6.10.13



Mardi 04

Gâteau de la mer CP 5.6.10.11

Hachis parmentier de bœuf 5.6



Chaussé aux moines 6

Crêpe 4.5.6.10.13

Jeudi 06

Concombres à la crème CP 6

Roti de veau 6



Poêlée villageoise

Riz au lait CP 6

Vendredi 07

Carottes râpées

Filet de dorade CP 5.6.11



mariné au thym & aux agrumes

Semoule & poids



Banane

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

CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine AZ & 750g

Illustrations: St 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)



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



Viande d'origine européenne



Pêche durable



Pauvre en arêtes



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)