

Bon Appétit

« Menu américain »



Menus de cantine  
Du 10 au 14 Mars 2025

Lundi 10



Cheeseburger 2.5.6.9  
Frites/Salade

Fromage au choix 6

Brownies 4.5.6.13



Mardi 11

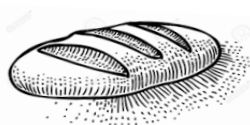


Soupe aux légumes du soleil CP 6

Riz à la tomate

Tome Catalane 6

Compote à boire



Jeudi 13

Tartine forestière CP  
Cornichons

Rôti de dinde 6   
Flageolets vert

Banane

Vendredi 14

Salade à l'indienne 9

Poisson blanc 6.11   
façon jardinière

Purée de légumes vert

Yaourt mixés aux fruits 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.



Recommandations nutritionnelles de la restauration collective



Viande d'origine française



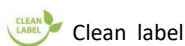
Œufs français



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)

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