



Menus de cantine Du 24 au 28 Mars 2025

Bon Appétit

Lundi 24

Poireaux vinaigrette CP PF
Agrumes & paprika fumé

Escalope de dinde viennoise 5.6
Coquillettes

Suisse au fruits 6

Mardi 25

Chou rouge râpé 9
Vinaigrette à la moutarde

Saumonette CP 5.6
Au beurre blanc
Petits poids

Ananas au sirop

Jeudi 27

Betteraves cuites CP PF 4
Vinaigrette & noisettes

Emincé de poulet CP 2.6
Façon kebab
Semoule & légumes

Orange

Vendredi 28

Vol au vent végétarien CP 6

Omelette CP 6.10
aux épinards

Brie 6

Gâteau au chocolat CP 5.6.10



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 Clean label

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 Indication géographique protégée (IGP)



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

CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine AZ & 750g
Illustrations: St Adobe stock