



# Menus de cantine Du 31 Mars au 04 Avril 2025

Bon Appétit

Lundi 31



Champignons de Paris CP 1  
Sauce vinaigrette



Gratin trop choux! 5.6.10



Leerdamer

Liégeois aux fruits 6

Mardi 01

Endives CP PF 5.6  
Façon César



Escalope de dinde 5.6  
à la crème  
Pâtes



Compote et son biscuit



Jeudi 03

Salade de pommes de terre CP 11  
au thon



Sauté de bœuf



Bouquetière de légumes 2.6



Poire



Vendredi 04

Méli-mélo 5 légumes 2

Riz à l'espagnole CP 3.6  
et sa garniture



Fraidou nature 6



P'tit tigré 5.6.10.13



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)



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)



Pauvre en arêtes



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