

# Menus de cantine Du 12 au 16 Mai 2025

## Bon Appétit

### Lundi 12

Chou fleur cru CP 6.9  
Sauce moutarde

Hachi Parmentier de bœuf CP 6

Savaron Bio 6

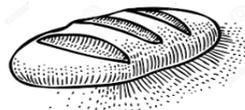
Cocktail de fruits au sirop

### Mardi 13

Salade de Crozet CP 5.6  
sauce vinaigrette

Cordon bleu 5.6  
Petits pois

Yaourt nature Bio 6   
CM2/Dégustation de leur fabrication



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

### Jeudi 15

Carottes râpées 9  
Sauce moutarde

Wrap de légumes cuisinés CP 5.6

Fromage au choix 6

Banane

### Vendredi 16

Semoule aux légumes CP  
sauce vinaigrette

Pépite de hoki meunière 5.6.11   
Ratatouille

Crème brûlée CP 6

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  Pêche durable  Pauvre en arêtes

 Produits qui répondent aux exigences de la loi EGAL 

 Produit de l'agriculture biologique française et européenne 

 Menu végétarien sans viande ni poisson  Produit local

 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 dobe stock