



« La vedette de la semaine »



Les mélanges



# Menus de cantine Du 05 au 09 Mai 2025

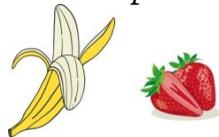
## Bon Appétit

### Lundi 05

Macédoine CP 6.10  
A la mayonnaise

Fricadelle de bœuf CP 5.6.10  
Flageolet vert CE2

Compote à boire



Sortie des CM2



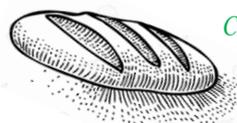
### Mardi 06

Crudités 9 CP  
Sauce moutarde

Gratin de pommes de terre 6  
A la provençale

Tome blanche 6

Fromage blanc 6 CP  
Coulis L. fraise



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

### Jeudi 08



### Vendredi 09

Tartare de concombre 6.9.10 CP

Filet de st Pierre CP 6.11  
Sauce piperade  
Légumes de printemps

Panna cota 6 CP  
Poire L. miel



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



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)



Produit issu de l'exploitation agro écologie niveau 2(CE2)



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: Adobe stock