

« La vedette de la semaine »



Les couleurs

# Menus de cantine Du 02 au 06 Juin 2025

## Bon Appétit

### Lundi 02

Salade composée CP PF

Poulet curry coco CP 4.6

Riz

Crème fouettée CP 6

aux framboises

### Mardi 03

Tarte à la provençale 5.6.10

Chili de légumes CP 6

Fromage au choix 6

Pomme

### Jeudi 05

## Sortie des trois classes

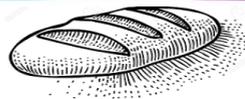
### Vendredi 06

Terrine aux 3 légumes 2.6.10

Spaghettis aux fruits de mer CP  
3.5.6.8.11

Camembert 6

Gâteaux basque 2.5.6.10.



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.

CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recommandations nutritionnelles de la restauration collective

Viande d'origine française Œufs français

Garantie qualité supérieure Clean label

Haute valeur environnementale Elaborer en France

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 EGALIM

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 !**

Recettes: Cuisine AZ & 750g  
Illustrations: Adobe stock