



# Menus de cantine Du 16 au 20 Juin 2025

## Bon Appétit

**Lundi** 16



Rosette de Lyon & beurre 6

Chipo 6



Haricots verts



St - herbleu 6



Crème sur spéculos CP 5.6.10

**Mardi** 17

Sortie  
des  
trois classes

**Jeudi** 19

Sardinade CP 9.11

Grignotte de poulet 2.6



Poêlée Lyonnaise

Choux à la crème 5.6.10

**Vendredi** 20

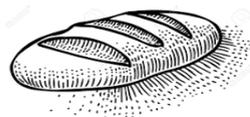
Chou fleur cuit CP PF

Vinaigrette

Semoule 6

Légumes

Fromage aux choix



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



Kiwi



CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine AZ & 750g  
Illustrations: Adobe stock

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



Viande d'origine européenne



Pêche durable



Pauvre en arêtes



Garantie qualité supérieure



Clean label



Produit de l'agriculture biologique française et européenne



Haute valeur environnementale

Elaborer en France



Menu végétarien sans viande ni poisson



Produit local



Appellation d'origine protégée (AOP)



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 !**