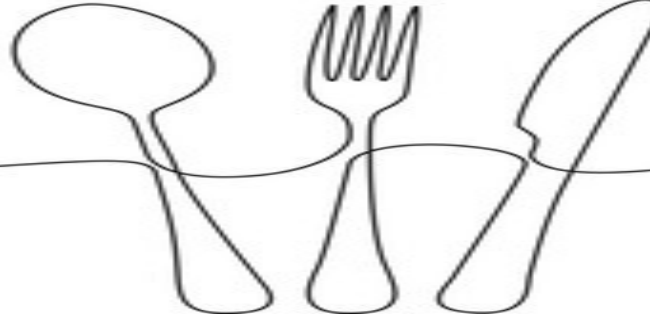




Menus de cantine Du 23 au 27 Juin 2025

Bon Appétit

Lundi 23



Macédoine mayonnaise CP 9.10

Muffin épinard CP 6
Purée de patates douces

Buche du Pilat 6

Tarte chocolat 5.6.10



Mardi 24

Salade de Pâtes CP 9

Sauté de dinde CP 6
Poêlée campagnarde

Yaourt fruits

Jeudi 26

Betteraves vinaigrette CP PF

Viennoise de volaille 6
Bâtonnière de légumes

Fromage aux choix 6

Vendredi 27

Concombre à la crème CP PF 6

Pavé de saumon 6.11
Riz aux légumes

Tiramisu chocolat CP 4.6

Sunday

Sortie CE2/CM1

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.



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)



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 EGAL...



Produit de l'agriculture biologique française et européenne



Menu végétarien sans viande ni poisson



Produit de saison Indication géographique protégée(IGP)



CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine AZ & 750g
Illustrations: Adobe stock