



Menus de cantine
Du 30 Juin au 04 Juillet 2025

Mardi 01

Taboulé aux légumes CP

Haricots lingot 6
Aux carottes

Fromage au choix 6

Jeudi 03

Osso bucco de veau 6
Poêlée cordiale

Vendredi 04



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



































 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

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 !

Recettes: Cuisine AZ & 750g
Illustrations: **St** Adobe stock

Document Muriel ROUSSEAU 2024 / 2025