



MENU CANTINE

Du 01 au 05 Septembre 2025

Lundi 01

Salade crétoise 5.6 G

A la fête

Lasagne bolognaises 5.6 B-G

Yaourt Bio vanille 6 H-K



Mardi 02

Tarte tomates/chèvre 5.6.10 G

Beignets de salsifis 5 G

Haricots vert 6 D

Fromage au choix 6

Spécialité pêche/abricots 6



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

Jeudi 04

Salade 5 céréales 4.5.9 G

Filet de poulet CP 6.9 B

A la moutarde

Brocolis 6 I

Glace 4.6.13 G



Vendredi 05

Carottes râpées CP-PF

Filet de colin 11 O-P

Sauce citronnée 6

Pommes de terre 6

Emmental 6

Banane N



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

A-Recommandations nutritionnelles

De la restauration collective

B-Viande d'origine française

C-Garantie qualité supérieure

D-Haute valeur environnementale

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

E-Appellation origine protégée (AOP)

F-Clean label

G-Elaboré en France

H-Lait de France

I-Produit d'origine européenne

J-Produit local (qui répond aux exigences de la loi EGALIM)

K-Produit de l'agriculture biologique française et européenne

Menu végétarienne(sans viande ni poisson) le mardi



L-Indication géographique protégée(IGP)



M-Œufs français



N-Produit de saison



O-Pauvre en arêtes



P-Pêche durable



Q-Présence de viande de porc



Jour poisson, le vendredi

CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine de AZ & 750g

Illustrations: **St** Adobe stocks

Attention: Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !