



MENU CANTINE

Du 08 au 12 Septembre 2025

Lundi 08

Salade de haricot blanc CP
Vinaigrette

Steak haché CP 6 B
Purée

Yaourt à boire 6 H



Mardi 09

Salade de pommes de terre CP

Couscous Vigan CP 2.5.6 G-I

Fromage de brebis 6 H

Salade de fruits 6 G



Jeudi 11

Surimi mayonnaise 9.10.14 I-M

Escalope de dinde CP 6.9 B
Sauce crème & champignons

Riz 6 I

Crème fouettée CP 6
À la fraise G



Vendredi 12

Tomates vinaigrette CP-PF

Pépité de hoki meunière 6.11 O-P
Poêlée de légumes 6

Fromage 6

Fruit N



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

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 !