



CAMENU CANTINE

Du 22 au 26 Septembre 2025

Lundi 22

Salade de mâches **CP-PF N**

Aux œufs **10 M**

Parmentier à l'effiloché
de canard **CP 6 B**

Yaourt à boire **6 H K**

Mardi 23

Piémontaise nature **CP 9 M**

Riz/haricots rouge **CP 6**

Fromage -30% **6 H**

Compote

Jeudi 25

Tomates vinaigrette **CP-PF N**

Suprême de poulet **CP 6 B-C**

Macaronis **6-10**

Flanby vanille **6 H**

Vendredi 26

Carotte/céleri râpés **CP-PF 2.9**

Saumon grillé **6.11 J-O-P**

Petits poids **6 D**

Fromage +30% **6 H**

Fruit de saison **J-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



R-Production durable



PF Réalisé à partir de produits frais



R-Production durable



CP Cuisiné ou assemblé sur place



Recettes: Cuisine de AZ & 750g

Illustrations: **St** Adobe stocks

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