



« La vedette de la semaine »

MENU CANTINE

Du 15 au 19 Septembre 2025

Lundi 15

Terrine de canard 1
Au poivre vert

Boulette d'agneau 6I
Riz CP 6

Suisse fruits 6 H-K

Mardi 16

Betteraves CP
vinaigrettes à la framboise

Raviolis épinards 5.6.10 D-F-K

Fromage -30% 6 H

Beignet à la framboise 5.10 G

Jeudi 18

Méli-mélo 5 légumes 2 G

Chipolata B-Q-R
Lentilles CP 6

Mousse citron 6

Vendredi 19

Feuilleté fromage 5-6 G

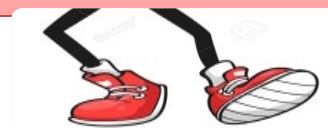
Paupiette du pêcheur 2.11.13 G
Haricots verts 6 D-J

Fromage +30% 6 H

Fruit de saison 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

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
S-Bleu Blanc

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 !