



MENU

CANTINE

Du 17 au 21 Novembre 2025

Lundi 17

Boulette de bœuf PS B
Sauce brune CP 5.6.14
Flageolets PS 6
Fromage +30% mg 6 H
Compote



Mardi 18

Potage légumes CP PF PS 6 I
Raviolis épinards PS 5.6.10 F-K
Yaourt à boire 6 H



Jeudi 20

Rôti de dinde CP PF 6.9 B
Pommes noisette PS
Choux de Bruxelles PS 6 G-I
Mousse citron CP 5.6.10.13



Vendredi 21

Tarte fine CP PS 5.6.10
thon /tomate PF 11 S
Fish & chips CP PS 11
Carottes vichy 6 D



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. Oeufs 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-Conserve

Menu végétarienne(sans viande ni poisson)
le mardi
le vendredi

PT

Réalisé à partir de produits secs tempérés

Recettes: Cuisine de AZ & 750g

Illustrations:

Document Muriel ROUSSEAU

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