



MENU CANTINE

Du 15 au 19 décembre 2025

Bonnes Vacances

Lundi 15

Aiguillette de poisson **PS O-P 11**
Aux céréales **5**
Purée d'épinard **CP D 6**
Yaourt à boire **6**

Mardi 16

Potage vermicelle **6**
Blé/carottes **5**
Au beurre **6**
Polenta au lait **6**

Jeudi 18

Macédoine/mayo **CP 9.10**
Chou farci /P de terre **CP PS B-G 6**
Fromage -30%mg **6**
Ananas **N-S**

Vendredi 19



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-Conserves
Menu végétarienne(sans viande ni poisson)
Le mardi
Le vendredi

CP Cuisiné ou assemblé sur place

PF Réalisé à partir de produits frais

PS Réalisé à partir de produit surgelés

PT Réalisé à partir de produits secs tempérés

Recettes: Cuisine de AZ & 750g

Illustrations: **St** Adobe stocks

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