



MENU CANTINE

Bonnes vacances

Du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15

Aiguillette de poisson PS O-P 11

Aux céréales 5

Purée d'épinard CP D 6

Yaourt à boire 6



Le petit + tous les jours: pain frais de notre boulangerie 5

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



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-Conserve

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 stockes

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