



# MENU CANTINE

Du 09 au 13 Février 2026



## Lundi 09

Lasagne Bolognaise **CP PS PT 5.6.10 B**

Salade/fromage -30% **6**

Compote /gaufre **5.6.10**



## Mardi 10

Potage Tonkinois **CP PF PS 5.6**

Pâtes Asiatique **PS 5.10.12 F-G**

Au tofu **CP PS 2 G-K**

Yaourt à la mangue **6**



## Jeudi 12

Riz cantonnais **CP PT 9**

Brochette de dinde **CP PF 6 B-**  
Macédoine de légumes **CP PS 6**

Salade de fruits exotiques **6**



## Vendredi 13

Filet de poisson **CP PS 6.11**

Sauce hollandaise **CP PT**

Ebbly **CP PT 6**

Fromage +30% **6**

Palmier St Valentin

**CP PS PT 5.6**



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-écologique  
Niveau 2(CE2)

E-Appellation origine protégée (AOP)

F-Sans (huile de palme, arôme artificiel  
colorant, conservateur)



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-MSC/P1-Aquaculture-ASC

Q-Présence de viande de porc

R-Production durable

S-Conservation

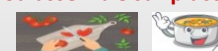
Menu végétarien le mardi  
(sans viande ni poisson)

Poisson le vendredi



Le verger  
de la reinette

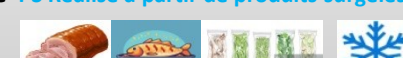
**CP Cuisiné ou assemblé sur place**



**PF Réalisé à partir de produit frais**



**PS Réalisé à partir de produits surgelés**



**PT Réalisé à partir de produits secs ou tempérés**



Recettes: Cuisine de AZ & 750g  
Illustrations: **St** Adobe stocks

Document Muriel ROUSSEAU

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