



MENU CANTINE

Du 02 au 06 Février 2026

menu spécial chandeleur Lundi 02

Crêpe emmental **PS 5.6.10**

Gâteau de crêpes **CP PS**
aux poulet, légumes **6**
& fromage **6**

Crêpes au sucre **PS 5.6.10 GH**



Mardi 03

Potage **CP PF PS 6**

Pépité de blé pané **CP PS 5**
Petits poids/carottes **CP PS 6**

Gratin de fruits **CP PF PT 6**



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

Jeudi 05

Blanquette de veau **CP PS 6 G**
Riz **CP PT 6 G**

Fromage -30% **mg 6**

Coupe anti-gaspi **CP PF PS 4.5.6.10**



Vendredi 06

Salade Libanaise **CP GS**

Pavé de saumon **11 G**
À la crème & moutarde **CP PT 6.9**
Purée **CP PT 6**

Fruit **N**



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

- GEMRCN** 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-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-MS/P1-Aquaculture-ASC**
- Q-Présence de viande de porc**
- R-Production durable**
- S-Conservation**
- Menu végétarien(sans viande ni poisson)**
- Le mardi**
- Jour poisson**
- Le vendredi**

Le verger de la reinette

CP Cuisiné ou assemblé sur place

PF Réalisé à partir de produits frais

PS Réalisé à partir de produits surgelés

PT Réalisé à partir de produits secs tempérés

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