



MENU CANTINE

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

Lundi 30

Pintade **CP PS B**
Sauce pêche **CP 6**
Chou de Bruxelles/P de T **CP 6 I**
Suisse caramel **6**

Mardi 31

Céleri/carottes rémoulade **CP PF 2.9.10**
Riz/lentilles **CP PT 6**
Fromage -30%mg **6**
Yaourt citron **6 K**

Jeudi 02

Sauté d'agneau **CP PS 6**
Coquillettes **CP PF 5.6.10**
Fromage +30%mg **6**
Dessert de pâques **CP 5.6**

Vendredi 03

Duo de cœurs
Beignets à la Romaine **5.8.11 I**
Brunoise de légumes **2.6**
Salade de fruits **CP PF S**

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

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 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

- | | |
|---|---|
| <p>A-Recommandations nutritionnelles
De la restauration collective</p> <p>B-Viande d'origine française</p> <p>C-Garantie qualité supérieure</p> <p>D-Haute valeur environnementale
(Produit issu de l'exploitation agro-écologie Niveau 2(CE2))</p> <p>E-Appellation origine protégée (AOP)</p> <p>F-SANS(huile de palme, arôme artificiel, colorant, conservateur)</p> | <p>G-Elaboré en France</p> <p>H-Lait de France</p> <p>I-Produit d'origine européenne</p> <p>J-Produit local (qui répond aux exigences de la loi EGALIM)</p> <p>K-Produit de l'agriculture biologique française et européenne</p> <p>L-Indication géographique protégée(IGP)</p> <p>M-Œufs français</p> |
|---|---|

- N-Produit de saison**
- O-Pauvre en arêtes**
- P-Pêche durable**
- Q-Présence de viande de porc**
- R-Production durable**
- S-Conservé**
- Menu végétarien Le mardi**
(sans viande ni poisson)
- Le vendredi**
- Plat anti-gaspi**

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 peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !