



# MENU CANTINE

## Du 22 au 26 Juin 2026

### Lundi 22

Paupiette de veau **PF B 5.6.10.13**  
Poêlée du soleil **6**

Crème dessert/biscuit **5.6.10** 



### Mardi 23

Crudités **9**

Hachi Vigan **CP PS PT 6**

Fromage -30% mg **6**

Yaourt sucré **6 H**



### Jeudi 25

Riz au thon **CP PF PT**

Cuisse de poulet **PF B**

Julienne de romanesco **CP PS 6**

Suisse choco **6**



### Vendredi 26

Fish and chips **PS O P 2.5.11**  
Ketchup







Fromage +30% mg/salade **6.9**








Mini beignets sucrés **PS 5.6.10**











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-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-Conserves**
-  **Menu végétarienne Le mardi** (sans viande ni poisson)
-  **Poisson Le vendredi** **plat anti-gaspi**

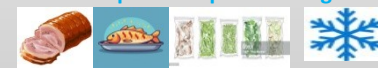
 **Le verger de la reinette**

**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:  Adobe stocks

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