



MENU DE LA CANTINE



IMPORTANT: Tout nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, oeufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

Merci de nous communiquer si votre enfant doit suivre un PAI.

LUNDI 13 OCTOBRE AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2025

Nous vous remercions de bien vouloir solder les tickets de repas dus. Merci de votre compréhension.

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Carottes râpées mimosa		Salade de riz composée(avocat/		salade verte		Salade de boulgour(tomates cerises	
Bouchée à la reine aux légumes		Tomates /maïs/carottes)		Lasagne	VF	séchées/poivrons	
Petits-pois		Pilons de poulets	vf	Pomme		Brochettes de poisson	
Mousse au chocolat		Brocolis à la béchamel				Salsifis	
		Laitage				Fromage/Pomme	

Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

LEGENDE

Protéine Animale					
Produits laitiers					
Légumes, fruits cuits					
Légumes, fruits crus					
Produits céréaliers					
Menu Végétarien					
Viande Française	VF				
Viande Union européenne	UE				



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison.

La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux

et portent les appellations suivantes :



=Pêche durable



=Frais de saisons



= agriculture biologique



=Origine et fabrication FRANÇAISE



NOUS VOUS SOUHAITONS DE BONNES VACANCES D'AUTOMNE.