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).





LUNDI		MARDI			JEUDI			VENDREDI			
Velouté de potiron aux marrons	4 🔷 📖	Salade de pâtes au chou rouge			Carottes râpées			Salade verte & Endives			
Nuggets végétariens		Poisson meunière			Steak haché	VF		Saucisses aux haricots blancs à la provençale	VF		
lentilles	7	Haricots verts			Gratin dauphinois&épinards			Fromage			
fromage		Laitage			Laitage			Compote			
pomme											

LUNDI 10 NOVEMBRE AU VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI			JEUDI		VENDREDI		
Couscous	VF	A STATE OF THE STA	Salade verte		Salade de riz aux crudités		
	VF	The same of the sa			d'automne Gratin de poisson à la		\blacksquare
Petit suisse			Nems aux légumes	11(11)	béchamel		
Salade de fruits			Riz créole aux petits pois		Carottes vichy		
		3 A H	Laitage		Fromage		
					Fruit		

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	9004							
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 appelations suivantes :









