



Menus cantine scolaire

du 2 au 6 juin 2025

Semaine 23



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Salade verte	Carottes râpées	Journée olympique
Coustilloux grillé aux épinards à la crème	Poisson sauce du chef et pommes de terre vapeur	Pâtes à la carbonara	
Fromage à la coupe	Mousse au chocolat	Yaourt de la ferme	
Fruits			

Les menus peuvent être modifiés, ils sont préparés sur place avec des produits frais et locaux selon la réglementation en vigueur : loi du 27/07/2010, décret et arrêté du 30/09/2011

Allergènes

Gluten
Crustacés
Œufs
Poisson
Arachide
Lait

Lupin
Céleri
Moutarde
Soja
Fruits à coques
Sulfites

Nos approvisionnements

Viandes : 100% françaises bœuf, veau, porc, agneau (Occitanie)
Charcuteries : 100% françaises fabrication locale
Pâtes et œufs : 100% Bio et local
Riz de Camargue labellisé IGP
Poissons issus de la pêche durable – MSC
Légumes frais de saison 100% local – produits label ferme
Fruits 100% origine France - sauf agrumes
Yaourts et fromage de chèvre 100% local et de la ferme

