



# Menus cantine scolaire

du 3 au 7 novembre 2025

Semaine 45



| LUNDI                                              | MARDI  | JEUDI                                   | VENDREDI                                                 |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Salade de Riz</b>                               | <b>Soupe de lentilles corail et patates douces</b>                                       | <b>Salade aux graines</b>               | <b>Haricots en salade</b>                                |
| <b>Tenders de poulet et brocolis en persillade</b> | <b>Riz basmati sauté aux légumes</b>                                                     | <b>Poisson pané et purée de carotte</b> | <b>Steak haché en sauce et pommes de terre grenaille</b> |
| <b>Yaourt</b>                                      | <b>Tarte aux pommes</b>                                                                  | <b>Yaourt</b>                           | <b>Fruits de saison</b>                                  |

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

#### 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

#### Allergènes

Gluten  
Crustacés  
Œufs  
Poisson  
Arachide  
Lait

Lupin  
Céleri  
Moutarde  
Soja  
Fruits à coques  
Sulfites

