



# Menus cantine scolaire

du 8 septembre au 12 septembre 2025

Semaine 37



LUNDI 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de lentilles</b>	<b>Haricots verts vapeur à la vinaigrette</b>	<b>Salade de batavia aux cubes de fromage et croûtons</b>	<b>Concombre à croquer au sel de Guérande</b>
<b>Gnocchi sauce fromage aux œufs durs</b>	<b>Portion de fromage</b>	<b>Cabillaud en sauce et riz basmati</b>	<b>Carbonara de penne</b>
<b>Pot de glace</b>	<b>Chorizette grillée et patates aux épices</b>	<b>Mousse au chocolat maison</b>	<b>Verre de lait</b>
	<b>Yaourt aux fruits</b>		<b>Fruits à croquer</b>

### 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

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

