



# Menus cantine scolaire

du 29 septembre au 03 octobre 2025

Semaine 40



LUNDI 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Tarte tomates et fromage</b>	<b>Mélange fraîcheur et cubes de fromage</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade verte, fromage et croutons</b>
<b>Curry de chou-fleur et tortis nature bio</b>	<b>Sauté de bœuf tex-mex et quinoa pilaf</b>	<b>Poisson en croûte et lentilles blondes aux épices</b>	<b>Poulet rôti et pommes de terre sarladaises</b>
<b>Fruits</b>	<b>Flamby</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Corbeille de fruits</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

