



# Menus cantine scolaire

du 15 septembre au 19 septembre 2025

Semaine 38



LUNDI 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Taboulé</b>	<b>Betteraves en vinaigrette</b>	<b>Carottes et céleris râpés</b>	<b>Salade verte aux croûtons</b>
<b>Crumble végétarien au fromage</b>		<b>Chili con carne et riz</b>	<b>Fromage à la coupe</b>
<b>Crème praliné</b>	<b>Coustillous et Tortis couleurs</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Gratin de Lenny</b>
	<b>Salade de fruits</b>		<b>Roulé à la cannelle</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	Lupin
Crustacés	Céleri
Œufs	Moutarde
Poisson	Soja
Arachide	Fruits à coques
Lait	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

