



Menus cantine scolaire

du 9 au 13 juin 2025

Semaine 24



LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
FÉRIÉ	Salade Poulet basquaise et pâtes Liégeois	Carpaccio de tomates Ravioli de fromage et crème curry Fruits	Râpé de carotte Travers de porc au paprika fumé grillé et frites au four Yaourt

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

