



Menus cantine scolaire

du 1er au 5 décembre 2025

Semaine 49



LUNDI 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives et croûtons	Saucisse sèche et fromage en tartine	Soupe de légumes	Salade de fenouil
Gratin de choux fleur et pommes de terre	Cordon bleu et écrasé de courges et pommes de terre	Filet de lieu façon fish and chips et riz pilaf	Steak de bœuf au soja et nouilles sautées
Yaourt de la ferme et biscuit	Fruits	Fruits	Crème praline

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

