



# MENU DE LA CANTINE



**IMPORTANT:** Tout nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, oeufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

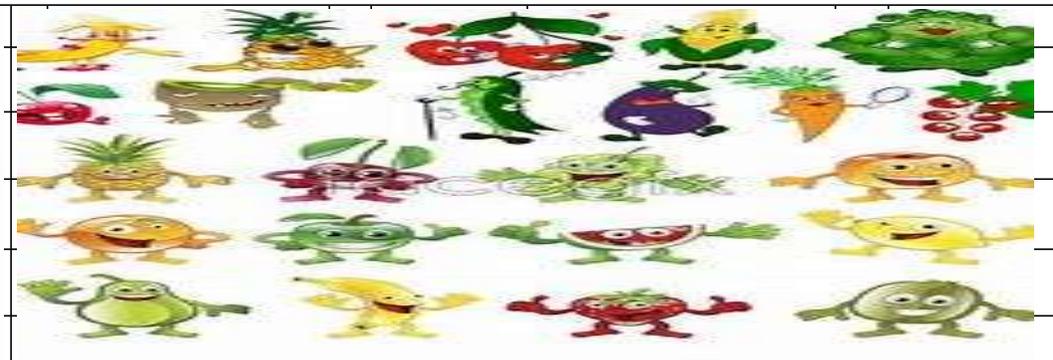
## LUNDI 19 MAI AU VENDREDI 23 MAI 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes au basilic	Carottes râpées à la ciboulette	Salade verte	Salade de tomates mozarella
Gratiné de poisson aux herbes	Rôti de dinde	Quenelle sur lit de courgette	Escalope hachée de veau
Haricots beurre	Gratin de courgettes à la béchamel	Quinoa façon risotto	purée
Fromage	Laitage	Laitage	compote
Cocktail pommes/ fraises			



## LUNDI 26 MAI AU MARDI 27 MAI 2025

LUNDI	MARDI
salade verte	salade verte
tajine de poulet	picoussel (galette à base de légumes)
semoule	pâte au pesto
laitage	Fromage
	Dessert



**Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.**

### LEGENDE

Protéine Animale	■
Produits laitiers	■
Légumes, fruits cuits	■
Légumes, fruits crus	■
Produits céréaliers	■
Menu Végétarien	☞ ☑ ☒
Viande française	<b>VF</b>



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison. La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux et portent les appellations suivantes :

