



CANTINE SCOLAIRE DE CAZAUBON



SEMAINE : 16 du 13 au 17 avril 2026

| | Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|-----------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|----------------|-----------|------------------------|-------|
| Entrée | MACEDOINE DE LEGUMES | FM 6.13.11 | FEUILLETE AU FROMAGE | 1.13.4 | CAROTTE RAPEES | FM.6 | SALADE DE RIZ | FM.11 |
| Plat | SAUTE DE CANARD | FM | SPAGUETTIS BOLOGNAISE PST | FM BIO.1.8 | COUSCOUS | FM .11 | TENDERS DE COLINS | FM1.4 |
| Garniture | POMME DE TERRE SALARDAISE | FM | | | SEMOULE | FM BIO | POELES DE CAROTTES | FM |
| Laitage | FROMAGE | 13 | | | FROMAGE | 13 | FROMAGE | 13 |
| Dessert | FRUITS | | BEIGNETS A LA BANANES | FM 1.4 | COMPOTE | BIO | PETIT SUISSE AU FRUITS | 13 |

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les aléas des approvisionnements...

Les menus sont conformes aux recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et du GEMRCN.

Les ingrédients et plats « BIO » sont indiqués en vert

Les produits locaux, circuit court ou de proximité sont indiqués par la lettre : L

Les plats et préparations « faits maison » sont indiqués par les lettres : FM

Les produits de saison sont indiqués par la lettre : S

Les produits sous "SIQO " sont précisés en rouge (AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge, RUP, HVE)



ALLERGENES A DECLARATION OBLIGATOIRE

La présence éventuelle d'allergènes à déclaration obligatoire est signalée par un numéro en rouge à droite de la composante du menu.

Pour toute question ou précision concernant la présence d'allergènes, merci vous adresser à la responsable de la cantine scolaire.

