



CANTINE SCOLAIRE DE CAZAUBON



SEMAINE : 23 du 1^{er} au 5 JUIN 2026

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Entrée	SALADE VERTE CROUTON ET POMME	FM.L. BIO. 1.6	TABOULE	FM.11.6	MACEDOINE DE LEGUMES	FM.11.6	BETTERAVE ROUGE EN SALADE	FM.6
Plat	SAUTE DE CANARD	FM	TORTILLAS	FM.4.13	PAUPIETTE DE VEAU	FM.1.4	SAUMONETTE	FM.2
Garniture	COQUILLETES	FM1.13	SALADES VERTE	BIO.L.6	GNOCHI SAUCE FORESTIERE	FM.4.13	SEMOULE	FM.BIO.13
Laitage	FROMAGE	13	FROMAGE	13	FROMAGE	13	FROMAGE	13
Dessert	GLACE	1.13	FRUITS		COMPOTE	BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FM.13.14. 4

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.

1	2	3	4
Gluten	Poisson	Crustacés	oeufs
5	6	7	8
Arrachides	Moutarde	Mollusques	Soja
9	10	11	12
Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins
13	14		
Lait	Fruits à coque		