



Menus cantine scolaire

Menus 2 Printemps : DU 05 05 AU 09 05 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange et cumin (M) 	Céleri rémoulade et raisins secs (O,M,L,Ce) 		Salade d'endives aux pommes (M) 	Taboulé aux saveurs orientales (G) 
Plat	Saucisse grillée aux herbes et son jus	Omelette espagnole (O,L)  (Œufs, poivrons)		Sauté de veau à la provençale	Poisson sauce citronné (L,P) 
Plat végétarien	Lentilles vertes  Saucisse végétarienne 	Pommes de terre **** 		Purée de légumes (L)  Falafels 	Fondue de poireaux à la crème (L)  Galette végétarienne 
Produit laitier	Petit suisse (L) 	Tomme (L)		Fromage blanc (L) 	Yaourt chocolat (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Smoothie de fruits 		Crumble aux fruits (G,L)	Fruit du moment 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sé : Sésame

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

