



Menus cantine scolaire

Menus 4 Printemps : DU 19 05 AU 23 05 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de haricots verts (M) 	Bâtonnés de légumes sauce fromage blanc (L) 		Cake salé aux olives et basilic (G,O,L) 	Salade verte (M) 
Plat	Bolognaise de bœuf  Spaghettis (G) 	Filet de volaille au jus Gratin d'épinards (L) 		Couscous de légumes  Semoule (G) 	Blanquette de poisson (P,L)  Riz de Camargue  Riz cantonais végétal
Plat végétal	Bolognaise végétale	Falafels		****	
Produit laitier	Emmental râpé (L) 	****		Saint Paulin (L) 	Crème anglaise (O,L)
Dessert	Fruit du moment 	Compote 		Fruit du moment 	Brownie (G,O,L,Fc)

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 bios et locaux.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

