



Menus cantine scolaire

Menus 5 Printemps : DU 26 05 AU 30 05 25

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de légumes (L) 	Salade de concombres (M) 		Salade de riz (M) 	Salade verte (M) 
Plat	Sauté de porc tandoori	Bolognaise végétarienne 		Sauté de bœuf aux olives	Poisson gratiné (L,P) 
Plat végété	Riz de Camargue  Galette végété	Spaghettis (G)  ****		Courgettes vapeur  Saucisse végété	Cœur de blé aux petits légumes (G)  Omelette
Produit laitier	Gouda (L)	Emmental râpé (L) 		Yaourt (L) 	Fromage frais (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Madeleines (O,L,G) 		Salade de fruits 	Compote 

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

