

















Menus cantine scolaire

Menus 1 Printemps : DU 01 06 AU 05 06 26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pois chiches (M,Su) 	Carottes et courgettes râpées (M,Su) 		Salade verte (M,Su) 	Concombres sauce blanche (L,M) 
Plat	Sauce carbonara (L) Spaghettis (G) 	Quenelles gratinés (O,G,L) Haricots verts 		Burger bœuf et cheddar (G,L,Sé,M) Pommes de terre grenailles 	Paëlla de la mer (P,Fc) 
Plat végété	Bolognaise végété de pois	****		Galette végété	Paëlla végété
Produit laitier	Emmental râpé (L) 	Fromage blanc À la confiture (L) 		****	Gouda (L) 
Dessert	Fruit du moment 			Salade de fruits 	Clafoutis aux fruits (O,LG) 

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 / Su: Sulfites

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





Menus cantine scolaire

Menus 2 Printemps : DU 08 06 AU 12 06 26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange et cumin (M)	Céleri rémoulade et raisins secs (O,M,L,Ce)		Salade verte et dés d'emmental (M,Su,L)	Salade de pâtes aux pesto (G,Fc,M)
Plat	Saucisse grillée aux herbes et son jus	Omelette roulée (O,L)		Sauté de bœuf à la provençale	Poisson pané (G,P)
Plat végété	Haricots blancs tomaté Saucisse végété	Pommes de terre ****		Ecrasé de légumes Falafels sauce tomate	Gratin de poireaux à la crème (L) Galette fromagère
Produit laitier	Petit suisse (L)	Camembert (L)		****	Fromage frais (L)
Dessert	Fruit du moment	Compote		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 / **Su :** Sulfites

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





Menus cantine scolaire

Menus 3 Printemps : DU 15 06 au 19 06 26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de cœur de blé composé (M,Su) 	Salade de tomates (M,Su) 		Salade verte (M,Su) 	Salade de betteraves (M,Su) 
Plat	Sauté de veau sauce tomate (G) Courgettes rôties 	Chili sin carne  Riz de Camargue 		Jambon de poulet Printanière de légumes 	Blanquette de poisson (P,L)  Pâtes semi complètes et petits légumes (G)  Bolognaise de pois 
Plat végétarien	Emincé végétarien sauce tomate	****		Œuf dur	
Produit laitier		Yaourt (L) 		Tomme (L)	Emmental râpé (L) 
Dessert	Crème dessert chocolat (L) 	Compote 		Smoothie de fruits 	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 / Su: Sulfites

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 :

