



Menus cantine scolaire

Menus 2 Printemps : DU 04 05 AU 08 05 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange et cumin (M,Su)	Céleri rémoulade et raisins secs (O,M,L,Ce)		Salade verte et dés d'emmental (M,Su,L)	Férieré
Plat	Saucisse grillée aux herbes et son jus	Omelette espagnole (O,L) (Œufs, poivrons)		Sauté de bœuf à la provençale	
Plat végété	Haricots blancs tomaté Saucisse végété	Pommes de terre ****		Ecrasé de légumes (L) Falafels sauce tomate	
Produit laitier	Petit suisse (L)	Camembert (L)		****	
Dessert	Fruit du moment	Compote		Crumble aux fruits (G,L)	

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 11 05 AU 15 05 26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Courgettes et carottes râpées (M,Su)	Concombres vinaigrette (M,Su) 		Férialé	
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L) Pomme de terre	Chili sin carne  Riz de Camargue 			
Plat vég	Emincé végé en blanquette	****			
Produit laitier	Yaourt (L)	Saint Paulin (L) 			
Dessert	Fruit du moment 	Madeleine (G,O) 			

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 :





Menus cantine scolaire

Menus 4 Printemps : DU 18 05 AU 22 05 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte et radis (M,Su)	Salade de Haricots verts (M,Su)		Bâtonnets de crudités sauce fromage blanc (L)	Cake salé aux olives (G,O,L)
Plat	Lasagnes végétariennes de pois (G,L)	Poulet rôti En marinade		Couscous de mouton et ses légumes	Pavé de colin (P)
Plat végété	****	Ecrasé de pomme de terre		Semoule (G)	Gratin d'épinards (L)
Produit laitier		Yaourt à boire (L)		Fromage frais (L)	Saint Paulin (L)
Dessert	Mousse au chocolat (L)	Fruit du moment		Compote	Fruit du moment
		Saucisse végété au jus		Couscous végété	Œufs dur à la florentine

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





Menus cantine scolaire

Menus 5 Printemps : DU 25 05 AU 29 05 26

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée		Salade de concombres vinaigrette (M,Su)		Salade de tomates et basilic (M,Su)	Salade verte (M,Su)
Plat	Férialé	Bolognaise végétarienne		Sauté de porc tandoori	Merlu gratiné (L,P)
Plat végété		Spaghettis (G) ****		Riz de Camargue Saucisse végété	Cœur de blé aux petits légumes (G) Omelette
Produit laitier		Emmental râpé (L)		Yaourt (L)	Crème dessert vanille (L)
Dessert		Compote		Salade de fruits	

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 : Sulfités

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

