



# Menus cantine scolaire

## Menus 1 Printemps : semaine du 24 au 28 mars 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de Blé (G,M)	Salade de pois chiches (M)		Salade verte (M)	Concombres sauce blanche (L)
<b>Plat</b>	Sauté de dinde sauce poulette (L) Légumes de saison rôtis	Gnocchis aux légumes gratinés (O,G,L) ****		Burger bœuf et cheddar (G,L,Sé) Pommes de terre grenailles Galette végété	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P,G) Purée de carottes (L) Hachi de carottes végété
<b>Plat végété</b>	Légumes et haricots rouges	****			
<b>Produit laitier</b>	Fromage frais (L)	Yaourt (L)		****	Gouda (L)
<b>Dessert</b>	Compote	Fruit du moment		Salade de fruits	Tarte fine aux pommes (G)

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





# Menus cantine scolaire

## Menus 2 Printemps : semaine du 31 Mars au 04 avril 2025

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





# Menus cantine scolaire

## Menus 3 Printemps : semaine du 07 au 11 avril 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Méli-Mélo de crudités (M) 	Concombres vinaigrette (M) 		Pizza (G,L)	Salade de betteraves (M) 
<b>Plat</b>	Bourguignon de bœuf	Chili sin carne 		Sauté de porc aigre doux	Poisson du jour au curry (P,L) 
<b>Plat végété</b>	Pommes de terre  Pané végété	Riz de Camargue  ****		Légumes rôtis  Légumes et tofus	Penne semi complètes (G)  Bolognaise végété
<b>Produit laitier</b>	Fromage frais (L) 	Fromage blanc (L) 		Tomme (L) 	Emmental râpé (L) 
<b>Dessert</b>	Fruit du moment 	Compote 		Fruit du moment 	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

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

