



# Menus cantine scolaire

## Menus 1 Printemps : DU 28 04 AU 02 05 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	Pavé de poisson viennoise d'herbes (P,G) Purée de légumes (G)
<b>Plat végétarien</b>	Légumes et haricots rouges	****		Galette végétarienne	Bolognaise végétarienne
<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 : DU 05 05 AU 09 05 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées à l'orange et cumin (M)	Céleri rémoulade et raisins secs (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	Omelette espagnole (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) Galette végété
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse (L)	Tomme (L)		Fromage blanc (L)	Yaourt chocolat (L)
<b>Dessert</b>	Fruit du moment	Smoothie de fruits		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 : DU 12 05 AU 16 05 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 Galette végété	Riz de Camargue ****		Légumes rôtis Légumes et pois chiches	Pâtes semi complètes et petits légumes (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 / 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





# Menus cantine scolaire

## Menus 4 Printemps : DU 19 05 AU 23 05 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts (M)	Bâtonnés de légumes sauce fromage blanc (L)		Cake salé aux olives et basilic (G,O,L)	Salade verte (M)
<b>Plat</b>	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 <b>Riz cantonnais végétal</b>
<b>Plat végétal</b>	<b>Bolognaise végétale</b>	<b>Falafels</b>		****	
<b>Produit laitier</b>	Emmental râpé (L)	****		Saint Paulin (L)	Crème anglaise (O,L)
<b>Dessert</b>	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





# Menus cantine scolaire

## Menus 5 Printemps : DU 26 05 AU 30 05 25

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

