



Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 1 du 29 04 au 03 05 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte composée (M) 	Œufs durs mayonnaise (M,O)		Salade verte (M) 	Salade de blé composée (M) 
Plat	Poulet rôti au jus Coquillettes (G,O) 	Gnocchis aux légumes gratinés (G,O,L) 		Burger (M,O,G,L,Sé) Pomme de terre 	Filet de poisson à la sicilienne (P)  Poêlée de légumes 
SS/ VIANDE	Falafels sauce tomate	****		Galette végétale	****
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Fromage frais (L) 		Gouda (L)	Yaourt chocolat (L) 
Dessert	Crème vanille (L) 	Fruit du moment 		Compote de pommes 	Chouquette (G,O,L)

A: arachide/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja / Sé : sésame

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes










Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.





Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 2 du 06 05 au 10 05 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (M) 	Méli-Mélo de crudités (M) 		Taboulé de saison (M) 	Concombres sauce blanche (M,O) 
Plat	Saucisse de Lozère Haricots lingots confits 	Spaghettis (G)  Bolognaise Végétarienne 		Sauté de veau marengo (G) Purée de légumes (L)  Omelette	Poisson pané (P,G)  Gratin pomme de terre poireaux (L) 
SS / VIANDE	Poisson du jour	****		Omelette	****
Produit laitier	Petit suisse (L) 	Emmental râpé (L)		Saint Paulin (L)	Fromage frais (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Clafoutis aux fruits 		Compote 	Poire au chocolat (L)

A: arachide/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja/Sé: sésame

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes












Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.





Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 3 du 13 05 au 17 05 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (O,M) 	Salade de haricots verts et maïs (M) 		Macédoine mayonnaise (O,M)	Salade de betteraves aux pommes (M) 
Plat	Filet de poulet grillé Choux fleurs Emincé végétal 	Quiche au fromage (G,O,L) Salade verte (M) 		Gardianne de bœuf (G) Cœur de blé (G)  Omelette aux légumes	Poisson rôti sauce oseille (P)  Gratin dauphinois (L) ****
SS/VIANDE					
Produit laitier	Brie (L)	****		Edam (L)	Fromage frais (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Crumble aux fruits (G,L)		Compote 	Crème chocolat (L) 

A: arachide/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja / Sé: Sésame

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.





Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 4 du 20 05 au 24 05 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (M,O,Ce) 	Salade de blé composée (G,M) 		Salade de pois chiches (M) 	Salade verte (M) 
Plat	Couscous merguez à l'oriental Semoule (G)  Couscous de légumes	Filet de volaille au jus provençal Légumes rôtis de saison  Galette végétale		Lasagne Végétale (L,G)  ****	Merlu sauce citron (L,G)  Pomme de terre aux herbes  Falafels sauce tomate
SS/viande					
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Fromage frais (L) 		Petit suisse (L) 	Yaourt vanille (L) 
Dessert	Clafoutis aux fruits 	Fruit du moment 		Salade de fruits 	Madeleine (L,G,O) 

A: arachide/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja /Sé: Sésame

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.





Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 5 du 27 05 au 31 05 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves aux pommes (M) 	Salade verte (M) 		Cake tomate basilic (G,L,O) 	Carottes râpées (M) 
Plat	Sauté de porc aux épices et coco (Fc,G) Boullghour (G) 	Chili sin carne (G) Riz de Camargue ****		Poulet tandoori  Purée de légumes (L) Omelette ciboulette (O)	Blanquette de poisson (P,L) Printanière de légumes  ****
SS/VIANDE	Boullghour aux légumes				
Produit laitier	Yaourt (L) 	Gouda (L)		Fromage frais (L) 	Crème anglaise (L,O) 
Dessert	Fruit du moment 	Flan vanille (L,O) 		Compote 	Brownie (G,L,O,Fc)

A: arachide/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja /Sé: Sésame

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

