



Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 1 du 25 au 29 Mars 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte composée (M) 	Œufs durs mayonnaise en salade (M,O) 		Salade verte (M) 	Salade de blé composée (M) 
Plat	Saucisse de Lozère 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 
Végé	Falafels 			Galette végétale 	Légumes et tofus 
Produit laitier	Emmental (L) 	Fromage frais (L) 		Gouda (L)	Yaourt (L) 
Dessert	Crème chocolat (L) 	Fruit du moment 		Compote de pommes 	Chouquettes (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 1 au 5 Avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé de saison (G) 	Carottes râpées (M) 		Méli Mélo de crudités (M) 	Concombres sauce blanche (M,O) 
Plat	Sauté de veau marengo (G)	Poulet rôti Haricots lingots confits 		Spaghettis (G) 	Poisson pané (G) 
Végé	Purée de légumes  Omelettes	Galettes végé		bolognaise végétarienne 	Gratin pomme de terre poireaux (L)  Pané végétal 
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Petit suisse (L) 		Emmental (L) 	fromage blanc (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Clafoutis aux fruits 		Poires au chocolat (L)	Compote de pommes 

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 8 au 12 Avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (O,M) 	Salade haricots verts et maïs (M) 		Macédoine mayonnaise (O,M) 	Salade de betteraves aux pommes (M) 
Plat	Gardianne de bœuf Cœur de blé (G) 	Omelettes aux légumes (O,L) 		Pizza (G) Salade verte (M) 	Colin rôti sauce oseille (P) Gratin dauphinois (L) Pané végétal (G) 
Végé	Emincé végétal	Polenta sauce tomate (G) 			
Produit laitier	Brie (L)	Yaourt (L) 		Edam (L)	Fromage frais (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Crumble aux fruits (G,L)		Compote de pomme 	Crème vanille (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 15 au 19 Avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (M,O) 	Salade de blé (G,M) 		Salade de pois chiches (M) 	Salade verte (M) 
Plat	Couscous merguez à l'oriental Semoule (G) 	Filet de dinde au jus provençal Légumes rôtis de saison 		Lasagne Végétale (L,G)	Cœur de merlu sauce citron (L,G) 
Végé	Couscous de légumes	Galette végétale			Pomme de terre aux herbes Falafels 
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Fromage frais (L) 		Yaourt (L) 	Tomme (L)
Dessert	Clafoutis 	Fruit du moment 		Salade de fruits 	Crème dessert vanille (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 5 du 22 au 26 Avril 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) Boulghour (G) 	Chili sin carne (G) Riz de Camargue 		Poulet tandoori 	Blanquette de poisson (P,L) Printanière de légumes Printanière et tofu 
Végé	Boulghour aux légumes			Purée de légumes (L) Croustillant de légumes (G)	
Produit laitier	Yaourt(L) 	Gouda (L)		Fromage frais (L) 	Petit suisse (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Fromage blanc aux fruits 		Compote 	Brownie et crème anglaise (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.

