























Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE du 29 au 02/06/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales, menthe fraîche et citron (G) 	Pamplemousse au naturel	Oufs durs mayonnaise (O) 	Salade betterave aux pommes, vinaigrette 	Carottes râpées au parfum léger de cumin (A) 
Plat	Sauté de veau Marengo / Poêlée de légumes de saison 	Filet de poisson sauce citronnée /Riz long de Camargue (P,G,L) 	Pot-au-feu cuisson basse température (G) 	Omelette aux pommes de terre caramélisées (O) 	Saucisse grillée aux herbes / Lentilles vertes 
Végé	Tarte aux poireaux tofu (G,O,L)	Ragoût de légumes 	Légumes du pot-au-feu	Chou-fleur embeurrés 	Gratin aux légumes(O,L) 
Produit laitier	Fromage blanc (L) 	Gouda (L) 	Yaourt à la vanille (L) 	Emmental (L)	
Dessert	Banane 	Crème dessert au chocolat (L,O) 	Salade de fruits (oranges et poires) 	Kiwi 	Gateaux aux pommes (G,FC) 

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

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 du 5 au 09/06/2023

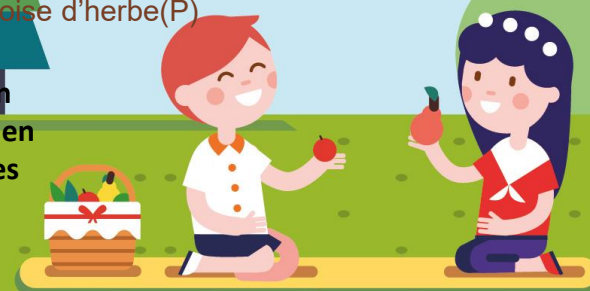
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Quinoa, betteraves à la fleur de sel, noisettes grillées (G,F) 	Carottes râpées, vinaigrette à la coriandre (M) 	Rillette de thon et son pain grillé (G)	Salade verte, radis vinaigrette à l'ancienne (M) 	Coleslaw 
Plat Végé	Quiche onctueuse à l'emmental (O,L,G) Julienne de légumes de saison en persillade 	Sauté de volaille à la forestière (G,L) Coquillettes au beurre salé (G) Ragoût de légumes 	Lasagnes d'épinards au fromage frais (G,L) 	 Pavé de poisson viennoise d'herbe(P) Riz pilaf Purée de pois cassés 	Burger gourmand du chef (G)  /Pommes grenailles rôties Burger végé (G)
Produit laitier	Emmental (L)	 Fromage frais (L)	 Petit suisse (L)	Brie (L)	
Dessert	Kiwi 	Orange 	Salade de fruits (poires et pommes) 	Tarte au flan citronnée (()L)	Compote de pommes 

Pavé de poisson viennoise d'herbe(P)

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

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 du 12 au 16/06/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte Concombre en vinaigrette (M) 	Mini pizza aux légumes de saison (G)	Salade de pommes de terre aux oignons confits 	 Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (F, C, A)	Salade verte, croûtons poêlés à l'ail (G) 
Plat	Sauté veau glacé	Merguez aux herbes grillées	Sauté de poulet à la crème (L)	Chili sin carne aux haricots rouges.	Pavé de poisson au curry (P) 
Végé	Crumble d'épices, légumes de saison Omelette oignons(O)	Pommes de terre rôties Pizza végété (G)	 chou-fleur rôti Galette de lentilles	 Riz long de Camargue	Tagliatelles au beurre (G) Légumes curry au lait de coco
Produit laitier	Gouda (L)	Liégeois au chocolat(L) 	Tomme (L)	 Crème anglaise (L)	Petit suisse (L) 
Dessert	Banane 	Pomme 	Salade de fruits, sirop léger au citron vert. 	 brownie au choco	kiwi 

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

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.

