










Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 13 du 25/03/2024 au 29/03/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O) 	Radis, salade verte (V) 	Œufs durs mayonnaise (M,O) 	Salade de lentilles (V) 	Salade verte (V) 
Plat	Filet de poisson à la sicilienne (P) Riz de Camargue 	Poulet rôti Coquillettes (G) 	Gnocchis aux légumes gratinés (G,L) 	Quiche au fromage (O,G,L) Carottes Vichy 	Cheese Burger (M,O,G,L) Pomme de terre rôties 
Végé					
Produit laitier	Yaourt vanille (L) 	Emmental râpé (L) 	Gouda (L) 	Crème Choclate (L) 	Cheddar (L) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote de fruits 	Salade de fruits 	Chouquette (G,O,L) 	Fruit à croquer 

A: arachide/ C: crudités/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja/ Se :
 sésame/ V (vinaigrette) : M, P, S, Se
 Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés
 d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.




















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





Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 14 du 01/04/2024 au 05/04/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé de saison (G,V,S) 	Carottes râpées (V) 	Batônnets de concombre sauce fromage blanc (L,S) 	Méli Mélo de crudités (V) 	Tapenade d'olives vertes 
Plat Végé	Sauté de veau marengo (S)  Purée de légumes	Saucisse de Lozère Haricots lingots confits (S)  Saucisses de volaille	Filet de poulet grillé Crème de choux fleurs (L) 	Spaghettis bolognaise végétarien (G,S) 	Poisson pané (P,G) Gratin pomme de terre poireaux (L,G) 
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Petit suisse aux fruits (L) 	Sauce chocolat au lait (L) 	Emmental râpé (L) 	Petit fromage blanc (L) 
Dessert	Compote 	Fruit à croquer 	Poire au sirop 	Clafoutis aux fruits (O,L,G) 	Fruit à croquer 

A: arachide/ C: crudités/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja/ Se :
 sésame / V (vinaigrette) : M,P,S,Se
 Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés
 d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

















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





Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 15 du 08/04/2024 au 12/04/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O) 	Salade haricots verts et maïs (V) 	Macédoine Mayonnaise (M,O) 	Salade de betteraves aux pommes (V) 	Salade verte (V) 
Plat	Dahl de lentilles gingembre coco (S) Riz 	Sauté de volaille aigre doux (S) Cœur de blé (G) 	Flammekuech (G,L) Salade verte (V) 	 Pavé de poisson rôti (P) Gratin de pommes de terres (L,G) 	Croque monsieur (L,G) Carottes vichy Croque végétarien (L,G) 
Produit laitier	Brie (L)	Edam (L)	Fromage blanc Aux fruits 		
Dessert	Crumble aux fruits (L,O,G) 	Fruit à croquer 		Fruit à croquer 	Compote de fruits 

A: arachide/ C: crudités/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja / Se :
 sésame / V (vinaigrette) : M,S,Se,P

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 16 du 15/04/2024 au 19/04/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (M,O,S) 	Salade de blé (G,V) 	Salade verte (V) 	Houmous de pois chiche (S,Se) 	Salade verte et radis (V) 
Plat	Couscous merguez à l'oriental (S) 	Filet de volaille au jus (G) Légumes rôtis de saison 	Lasagnes bolognaises (G,L,S) 	Quenelles sauce tomate crémeuse (G,L,S) Riz de Camargue 	Poisson Florentine (P)  Pomme de terre grenailles 
Végé	Semoule (G)				
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Fromage frais (L) 	Emmental râpé (L) 		Tomme (L)
Dessert	Compote 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Flan aux fruits (G,L,O) 	Salade de fruits de saison 

A: arachide/ C: crudités/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja / Se :
 sésame / V (vinaigrette) : M,P,S,Se

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 17 du 22/04/2024 au 26/04/2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves aux pommes (V) 	Salade verte (V) 	Cake tomate basilic (G,L,O) 	Salade de riz mayonnaise au basilic (V,O) 	Carottes râpées (V) 
Plat	Sauté de porc aux épices et coco (Fc,S) Boullghour (G) 	Hachis parmentier (G,S,L) 	Poulet Tandoori (Fc,S) Purée verte (L) 	Blanquette de poisson (L,P)  Printanière de légumes	Chili sin carne (G,S) Riz de Camargue 
Végé	Sauté de légumes et fruits secs 				
Produit laitier	Yaourt sucré (L) 	Gouda (L)	Petit suisse fruits (L) 	Fromage blanc aux fruits frais (L) 	Crème anglaise (L,O)
Dessert	Fruit à croquer 	Compote 	Fruit à croquer 		Brownie (G,L,O,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/Se :
 sésame/V (vinaigrette) : M,P,S,Se

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.

