







Menus cantine scolaire



Menus Printemps Semaine du 10 au 14 avril 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pois chiches, vinaigrette tomate-paprika	Salade verte aux pommes et noix (FC)	Tarte fine à la tomate (G)	Salade de riz de Camargue, mayo au basilic (G,O)	Salade de concombres à la Bulgare (L)
Plat	Pâtes semi complètes (G) Sauce crème aux saveurs de sous-bois (L)	Poisson gratiné en croûte de thym (P,G)  Duo de purées	Cuisse de poulet Marinée  Petit pois à la française	Bœuf mitonné aux olives.  Gratin de courgettes (L,O)	Rôti de porc jus à la moutarde*  Blé aux légumes (G)
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Yaourt nature (L)	Yaourt au sucre (L)	Crème anglaise à la vanille (O,L)
Dessert	Salade de fruits frais, sirop léger au parfum de gingembre	Banane	Kiwi	Orange	Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)

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

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

*Falafels (substitution)

*bio
*bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio 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 Printemps Semaine du 17 au 21 avril 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Cèleri rémoulade (O,M,Cé)	Carottes râpées, vinaigrette coriandre	Cake salé aux olives basilic (G,O,L)	Salade verte, betteraves crues et cuites	Salade verte, radis, Vinaigrette à la moutarde ancienne (M)
Plat	Couscous Oriental (merguez bœuf et mouton)  Semoule aux épices (G)	Spaghettis semi complets (G) Sauce à la Bolognaise 	Sauté de bœuf à la tomate (L)  Gratin d'épinards (O,L)	Dahl lentilles Saveur des Indes Carottes embeurrées (L)	Blanquette de poisson (G,O,P,S)  Riz de Camargue façon pilaf
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (L)	Fromage râpé (L)	Emmental (L)	Kiri (L)	Brie (L)
Dessert	Kiwi	Compote de fruits de saison	Salade de fruits frais Sirop léger	Brownie (G,O,L)	Pomme à croquer

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

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

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

*bio
*bio et local









Menus cantine scolaire



Menus Printemps Semaine du 17 au 21 avril 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Pamplemousse au naturel	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives aux poires, vinaigrette moutarde (M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
Plat Plat végété	Sauté de dinde à la moutarde  Purée de légumes de saison	Filet de poisson sauce citronnée  Riz long de Camargue	Poulet rôti au thym et citron  Chou fleur rôti	Omelette aux pommes de terre caramélisées (O)	Saucisse grillée aux herbes*  Lentilles vertes
Produit laitier	Emmental (L)	Gouda (L)	Yaourt nature (L)	Fromage blanc (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Crème dessert au chocolat (L)	Compote de fruits de saison	Kiwi	Crumble aux fruits (G,L)

*Saucisse végétale (substitution)

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

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

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

*bio
*bio et local





Menus cantine scolaire



Menus Printemps Semaine du 08 au 12 mai 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée		Concombre en vinaigrette (M)	Salade de pommes de terre aux oignons confits	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix.	Salade verte, croûtons dorés (G)
Plat	Férialé	Sauté de porc aigre doux	Bœuf braisé basse température	Chili sin carne aux haricots rouges.	Pavé de poisson au curry (P)
Plat végété		Pommes de terre rôties	Légumes d'un pot au feu	Riz long de Camargue	Tagliatelles au beurre (G)
Produit laitier		Liégeois au chocolat (L)	Tomme (L)	Brie (L)	Fromage frais aux fruits (L)
Dessert		Kiwi	Pomme	Poire pochée au sirop épice	Salade de fruits, sirop léger au citron vert

*Tofu à la Provençale (substitution)

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

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

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

*bio
*bio et local





Menus cantine scolaire



Menus Printemps Semaine du 15 au 19 mai 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pois chiches, vinaigrette tomate-paprika	Salade verte aux pommes et noix (FC)	Tarte fine à la tomate (G)	Férialé	Salade de Concombres à la Bulgare (L)
Plat	Pâtes semi complètes (G) Sauce crème aux saveurs de sous-bois (L)	Poisson gratiné en croûte de thym (P,G) Duo de purées	Cuisse de poulet Marinée Petit pois à la française		Rôti de porc jus à la moutarde* Blé aux légumes (G)
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Yaourt nature (L)		Crème anglaise à la vanille (O,L)
Dessert	Salade de fruits frais, sirop léger au parfum de gingembre	Pomme à croquer	Kiwi		Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)

*Falafels (substitution)

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

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

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

*bio
*bio et local








Menus cantine scolaire



Menus Printemps Semaine du 22 au 26 mai 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Cèleri rémoulade (O,M,Cé)	Carottes râpées, vinaigrette coriandre	Cake salé aux olives basilic (G,O,L)	Salade verte, betteraves crues et cuites	Salade verte, radis, Vinaigrette à la moutarde ancienne (M)
Plat	Couscous Oriental (merguez bœuf et mouton)  Semoule aux épices (G)	Spaghettis semi complets (G) Sauce à la Bolognaise 	Sauté de bœuf à la tomate (L)  Gratin d'épinards (O,L)	Dahl lentilles Saveur des Indes Carottes embeurrées (L)	Blanquette de poisson (G,O,P,S)  Riz de Camargue façon pilaf
Produit laitier	Fromage frais aux fruits (L)	Fromage râpé (L)	Emmental (L)	Kiri (L)	Brie (L)
Dessert	Kiwi	Compote de fruits de saison	Salade de fruits frais Sirop léger	Brownie (G,O,L)	Pomme à croquer

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

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

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

*bio
*bio et local

