PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 25 au 28 mars 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de quinoa et lentilles	Salade verte, croûtons dorés (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte, radis à la croque, vinaigrette à la moutarde ancienne (M)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O)
Plat Plat végé	Quiche onctueuse O,L,G) Brunoise de légumes de saison	Sauté de volaille sauce poulette (L) Coquillettes au beurre salé (G,L)	Lasagnes de légumes (G,L) ALSH Piémont Cévenol	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P) Carottes vichyssoises	Burger gourmand du chef (G,L) Frites
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Brie (L)
Dessert	Pomme	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte au citron acidulée (G,O,L)	Orange

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

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

*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 locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 02 au 05 avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Salade de riz Camarguaise (O,M)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde(M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
Plat Plat végé	Sauté de veau à la tomate Purée de légumes de saison	Filet de poisson sauce citronnée Fondue de poireaux à la crème (L)	Poulet rôti au thym et citron Chou fleur	Omelette aux pommes de terre (O)	Saucisse grillée aux herbes* Lentilles vertes
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)	Yaourt nature (L)	Emmental (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Pomme	Salade de fruits de saison	Crumble aux fruits (G,L)	Kiwi

Férié
Lundi de Pâques

ALSH Piémont Cévenol

*Saucisse végétale (substitution)

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

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

*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 locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 08 au 12 avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Concombre en vinaigrette (M)	Salade de pommes de terre	Pizza aux légumes de saison (G)	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (FC, M)	Salade verte et légumes croquants
Plat Plat végé	Escalope de dinde grillée, jus de volaille Gratin de légumes de saison (L)	Bœuf braisé basse température Légumes d'un pot au feu	Sauté de porc aigre doux Pommes de terre [illegible]	Chili sin carne aux haricots rouges Riz long de Camargue	Pavé de poisson au curry (P) Penne semi complets au beurre (G,L)
Produit laitier	Gouda (L)	Tomme (L)	Liégeois au chocolat (L)	Brie (L)	Fromage frais aux fruits (L)
Dessert	Banane	Pomme	Kiwi	Salade de fruits, sirop au citron vert	Poire pochée au sirop

ALSH Piémont Cévenol

*Tofu à la Provençale(substitution)

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

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

*bio
*bio et local

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

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 15 au 19 avril 2024

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

ALSH Piémont Cévenol

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

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

*bio
*bio et local

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

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 22 au 26 avril 2024

	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) Petit pois à la française	Cuisse de poulet marinée Duo de purées	Bœuf mitonné aux olives Gratin de courgettes (L,O)	Rôti de porc jus à la moutarde*. Blé aux légumes (G)
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Yaourt nature (L)	Yaourt au sucre (L)	Gouda (L)
Dessert	Salade de fruits frais, sirop léger	Banane	Kiwi	Orange	Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)

ALSH Piémont Cévenol

*Falafels (substitution)

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

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

*bio
*bio et local

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

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 29 avril au 02 mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de quinoa et lentilles	Salade verte, croûtons dorés (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte, radis à la croque, vinaigrette à la moutarde ancienne (M)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O)
Plat Plat végé	Quiche onctueuse O,L,G) Brunoise de légumes de saison	Sauté de volaille sauce poulette (L) Coquillettes au beurre salé (G,L)	Lasagnes de légumes (G,L) ALSH Piémont Cévenol	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P) Carottes vichyssoises	Burger gourmand du chef (G,L) Frites
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Brie (L)
Dessert	Pomme	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte au citron acidulée (G,O,L)	Orange

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

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

*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 locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 06 au 10 mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Salade de riz Camarguaise (O,M)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde(M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
Plat Plat végé	Sauté de veau à la tomate Purée de légumes de saison	Filet de poisson sauce citronnée Fondue de poireaux à la crème (L)	Poulet rôti au thym et citron Chou fleur	Omelette aux pommes de terre (O)	Saucisse grillée aux herbes* Lentilles vertes
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)	Yaourt nature (L)	Emmental (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Pomme	Salade de fruits de saison	Crumble aux fruits (G,L)	Kiwi

ALSH Piémont Cévenol

Férié : Ascension

*Saucisse végétale (substitution)

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

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

*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 locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 13 au 17 mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Concombre en vinaigrette (M)	Salade de pommes de terre	Pizza aux légumes de saison (G)	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (FC, M)	Salade verte et légumes croquants
Plat Plat végé	Escalope de dinde grillée, jus de volaille Gratin de légumes de saison (L)	Bœuf braisé basse température Légumes d'un pot au feu	Sauté de porc aigre doux Pommes de terre rôties	Chili sin carne aux haricots rouges Riz long de Camargue	Pavé de poisson au curry (P) Penne semi complets au beurre (G,L)
Produit laitier	Gouda (L)	Tomme (L)	Liégeois au chocolat (L)	Brie (L)	Fromage frais aux fruits (L)
Dessert	Banane	Pomme	Kiwi	Salade de fruits, sirop au citron vert	Poire pochée au sirop

ALSH Piémont Cévenol

*Tofu à la Provençale(substitution)

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

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

*bio
*bio et local

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

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 20 au 24 mai 2024

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

Férié : Lundi de Pentecôte

ALSH Piémont Cévenol

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

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 bios et locaux.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

*bio
*bio et local

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 27 au 31 mai 2024

	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) Petit pois à la française	Cuisse de poulet marinée Duo de purées	Bœuf mitonné aux olives Gratin de courgettes (L,O)	Rôti de porc jus à la moutarde*. Blé aux légumes (G)
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Yaourt nature (L)	Yaourt au sucre (L)	Gouda (L)
Dessert	Salade de fruits frais, sirop léger	Banane	Kiwi	Orange	Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)

***Falafels** (substitution)

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

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

*bio
*bio et local

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

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 03 au 07 juin 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de quinoa et lentilles	Salade verte, croûtons dorés (G)	Concombre en vinaigrette (M)	Salade verte, radis à la croque, vinaigrette à la moutarde ancienne (M)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O)
Plat Plat végé	Quiche onctueuse O,L,G) Brunoise de légumes de saison	Sauté de volaille sauce poulette (L) Coquillettes au beurre salé (G,L)	Lasagnes de légumes (G,L) ALSH Piémont Cévenol	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P) Carottes vichyssoises	Burger gourmand du chef (G,L) Frites
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)	Emmental (L)	Brie (L)
Dessert	Pomme	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte au citron acidulée (G,O,L)	Orange

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

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

*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 locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 10 au 14 juin 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Salade de riz Camarguaise (O,M)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde(M)	Carottes râpées au parfum léger de cumin
Plat Plat végé	Sauté de veau à la tomate Purée de légumes de saison	Filet de poisson sauce citronnée Fondue de poireaux à la crème (L)	Poulet rôti au thym et citron Chou fleur	Omelette aux pommes de terre (O)	Saucisse grillée aux herbes* Lentilles vertes
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)	Yaourt nature (L)	Emmental (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Pomme	Salade de fruits de saison	Crumble aux fruits (G,L)	Kiwi

ALSH Piémont Cévenol

*Saucisse végétale (substitution)

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

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

*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 locale.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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

PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine du 17 au 21 juin 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Concombre en vinaigrette (M)	Salade de pommes de terre	Pizza aux légumes de saison (G)	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (FC, M)	Salade verte et légumes croquants
Plat Plat végé	Escalope de dinde grillée, jus de volaille Gratin de légumes de saison (L)	Bœuf braisé basse température Légumes d'un pot au feu	Sauté de porc aigre doux Pommes de terre rôties	Chili sin carne aux haricots rouges Riz long de Camargue	Pavé de poisson au curry (P) Penne semi complets au beurre (G,L)
Produit laitier	Gouda (L)	Tomme (L)	Liégeois au chocolat (L)	Brie (L)	Fromage frais aux fruits (L)
Dessert	Banane	Pomme	Kiwi	Salade de fruits, sirop au citron vert	Poire pochée au sirop

ALSH Piémont Cévenol

*Tofu à la Provençale(substitution)

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

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

*bio

*bio et local

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

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