



Menus cantine scolaire

Menus automne : Semaine 39 du 25/09/2023 au 29/09/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de blé aux légumes (G, V)	Le classique œuf mimosa (O)		Salade de carottes aux pommes et noix (M,FC,V)	Salade verte maïs, vinaigrette moutarde (M,V)
Plat	Veau braisé à la Provençale  Purée de légumes	Couscous de légumes (S) Semoule aux épices (G)		Sauté de poulet à l'indienne (S)  Riz de Camargue Biryani	Filet de poisson vapeur citron aneth  Epinards à la crème (L)
Produit laitier	Camembert (L)	Fromage blanc aux fruits (L)		Crème dessert à la vanille (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Salade fruits frais		Kiwi	Fruit du moment 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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M,P,S,Se

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 40 du 02/10/2023 au 06/10/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte, betteraves aux fruits secs (M,V)	Salade automnale, vinaigrette aux noix(FC, V)		Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L,V)	Salade de lentilles (V)
Plat	Bœuf bourguignon (G,Su)  Tagliatelles (G)	Rougail saucisse*  Poêlée de légumes de saison		Filet de merlu rôti  Fondue de poireaux à la crème (L,S)	Lasagnes gourmandes aux épinards et chèvre frais (L,G)
Produit laitier	Emmental (L)	Brie (L)		Crème dessert vanille (L)	Fromage blanc nature(L)
Dessert	Compote de pommes	Ananas		Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Salade de fruits de saison

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 41 du 09/10/2023 au 13/10/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre et mayonnaise curry (O)	Salade verte et légumes râpés, vinaigrette moutarde ancienne (M, V)		Concombres en vinaigrette (M, V)	Salade verte et maïs doux au paprika (G, V)
Plat	Omelette nature (O,L) Mousseline de légumes (L)	Chili con carne  Riz long de Camargue		Poisson meunière (L,G)  Pommes de terre grenailles rôties	Navarin d'agneau  Pâtes semi-complètes
Produit laitier	Yaourt au sucre (L)	Edam (L)		Fromage frais aux fruits (L)	Camembert (L)
Dessert	Fruit à croquer	Poire pochée, sauce chocolat au lait (L)		Banane	Tarte fine aux pommes caramélisées (L,G)

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S Se.

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 42 du 16/10/2023 au 20/10/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte et brocolis, vinaigrette à l'ail (G, V)	Batônnets de carottes et concombres, sauce yaourt (L)		Salade fraîcheur de saison (V)	Velouté de courge à la muscade (L)
Plat	Bœuf carottes braisé Semoule aux épices (L)	Hachis parmentier végétarien (S)		Escalope de volaille à la moutarde (L) Blé aux légumes (G)	Hamburger (G,L) Pomme de terre sautées
Produit laitier	Gouda (L)	Emmental (L)		Brie (L)	Yaourt aux fruits (L)
Dessert	Salade de fruits, sirop aux agrumes	Cake au chocolat au lait (L,G)		Pomme à croquer	Kiwi

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 43 du 23/10/2023 au 27/10/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de betteraves, vinaigrette pommes (V)	Velouté de poireaux et pommes de terre (S)		Salade de quinoa copeaux de légumes (V)	Taboulé de chou fleur, vinaigrette citron (V)
Plat	Sauté de porc aigre doux aux fruits secs (S)  Semoule (G)	Bœuf fondant, jus au thym  Écrasée de légumes de saison		Pavé de poisson viennois (L)  Tajine de légumes aux saveurs d'orient	Boulettes végétales à la tomate (S) Penne semi complets (G)
Produit laitier	Kiri (L)	Riz au lait (L)		Fromage blanc (L)	Edam (L)
Dessert	Compote pomme / poire	Ananas		Salade de fruits de saison	Gâteau au yaourt au parfum de citron (L,O,G)

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 44 du 30/10/2023 au 03/11/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de blé aux légumes (G, V)	Le classique œuf mimosa (O)		Salade de carottes aux pommes et noix (M,FC, V)	Salade verte maïs, vinaigrette moutarde (M, V)
Plat	Veau braisé à la Provençale  Purée de légumes	Couscous de légumes (S) Semoule aux épices (G)		Sauté de poulet à l'indienne (S)  Riz de Camargue Biryani	Filet de poisson vapeur citron aneth  Epinards à la crème (L)
Produit laitier	Camembert (L)	Fromage blanc aux fruits (L)		Crème dessert à la vanille (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Salade fruits frais		Kiwi	Fruit du moment 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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se


Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 45 du 06/11/2023 au 10/11/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte, betteraves aux fruits secs (M, V)	Salade automnale, vinaigrette aux noix (FC, V)		Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L,V)	Salade de lentilles (V)
Plat	Bœuf bourguignon (G,Su)  Tagliatelles (G)	Rougail saucisse*  Poêlée de légumes de saison		Filet de merlu rôti  Fondue de poireaux à la crème (L,S)	Lasagnes gourmandes aux épinards (S) et chèvre frais (L,G)
Produit laitier	Emmental (L)	Brie (L)		Crème dessert vanille (L)	Fromage blanc nature(L)
Dessert	Compote de pommes	Ananas		Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Salade de fruits de saison

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 46 du 13/11/2023 au 17/11/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre et mayonnaise curry (O)	Salade verte et légumes râpés, vinaigrette moutarde ancienne (M,V)		Concombres en vinaigrette (M,V)	Salade verte et maïs doux au paprika (G, V)
Plat	Omelette nature (O,L) Mousseline de légumes (L)	Chili con carne (S)  Riz long de Camargue		Poisson meunière (L,G)  Pommes de terre grenailles rôties	Navarin d'agneau  Pâtes semi-complètes (G)
Produit laitier	Yaourt au sucre (L)	Edam (L)		Fromage frais aux fruits (L)	Camembert (L)
Dessert	Fruit à croquer	Poire pochée, sauce chocolat au lait (L)		Banane	Tarte fine aux pommes caramélisées (L,G)

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 47 du 20/11/2023 au 24/11/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte et brocolis, vinaigrette à l'ail (G, V)	Batônnets de carottes et concombres, sauce yaourt (L, S)		Salade fraîcheur de saison (V)	Velouté de courge à la muscade (L, S)
Plat	Bœuf carottes braisé Semoule aux épices (L)	Hachis parmentier végétarien (S)		Escalope de volaille à la moutarde (L, M, S) Blé aux légumes	Hamburger (G,L) Pomme de terre sautées
Produit laitier	Gouda (L)	Emmental (L)		Brie (L)	Yaourt aux fruits (L)
Dessert	Salade de fruits, sirop aux agrumes	Cake au chocolat au lait (L,G)		Pomme à croquer	Kiwi

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 48 du 27/11/2023 au 01/12/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de betteraves, vinaigrette pommes (V)	Velouté de poireaux et pommes de terre (S)		Salade de quinoa copeaux de légumes (V)	Taboulé de chou fleur, vinaigrette citron (V)
Plat	Sauté de porc aigre doux aux fruits secs  Semoule (G)	Bœuf fondant, jus au thym  Écrasée de légumes de saison		Pavé de poisson viennois (L)  Tajine de légumes aux saveurs d'orient (S)	Boulettes végétales à la tomate (S) Penne semi complets (G)
Produit laitier	Kiri (L)	Riz au lait (L)		Fromage blanc (L)	Edam (L)
Dessert	Compote pomme / poire	Ananas		Salade de fruits de saison	Gâteau au yaourt au parfum de citron (L,O,G)

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 49 du 04/12/2023 au 08/12/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de blé aux légumes (G, V)	Le classique œuf mimosa (O)		Salade de carottes aux pommes et noix (M,FC, V)	Salade verte maïs, vinaigrette moutarde (M,V)
Plat	Veau braisé à la Provençale  Purée de légumes	Couscous de légumes (S) Semoule aux épices (G)		Sauté de poulet à l'indienne (S)  Riz de Camargue Biryani	Filet de poisson vapeur citron aneth  Epinards à la crème (L,S)
Produit laitier	Camembert (L)	Fromage blanc aux fruits (L)		Crème dessert à la vanille (L)	Tomme (L)
Dessert	Banane	Salade fruits frais		Kiwi	Fruit du moment 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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S Se

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 50 du 11/12/2023 au 15/12/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade verte, betteraves aux fruits secs (M, V)	Salade automnale, vinaigrette aux noix (FC, V)		Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L, V)	Salade de lentilles (V)
Plat	Bœuf bourguignon (G,Su)  Tagliatelles (G)	Rougail saucisse  Poêlée de légumes de saison		Filet de merlu rôti  Fondue de poireaux à la crème (L,S)	Lasagnes gourmandes aux épinards (S) et chèvre frais (L,G)
Produit laitier	Emmental (L)	Brie (L)		Crème dessert vanille (L)	Fromage blanc nature(L)
Dessert	Compote de pommes	Ananas		Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Salade de fruits de saison

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

bio / bio et local

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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 automne : Semaine 51 du 18/12/2023 au 22/12/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre et mayonnaise curry (O)	Salade verte et légumes râpés, vinaigrette moutarde ancienne (M, V)		Concombres en vinaigrette (M,V)	Salade verte et maïs doux au paprika (G,V)
Plat	Omelette nature (O,L) Mousseline de légumes (L)	Chili con carne (S)  Riz long de Camargue		Poisson meunière (L,G)  Pommes de terre grenailles rôties	Navarin d'agneau  Pâtes semi-complètes (G)
Produit laitier	Yaourt au sucre (L)	Edam (L)		Fromage frais aux fruits (L)	Camembert (L)
Dessert	Fruit à croquer	Poire pochée, sauce chocolat au lait (L)		Banane	Tarte fine aux pommes caramélisées (L,G)

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 / Se : Sésame / V (vinaigrette) : M, P, S, Se

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients majoritairement 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