PROXIMITÉ BIO SAISONNALITÉ

Menus cantine scolaire

Menus automne: SEMAINE 45 du 03/11/2025 au 07/11/2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
-	Entrée	Salade verte, betteraves (V)	Velouté de pois cassés (L,S)	Carottes râpées au cumin et orange (V)	Salade automnale et noix (FC,V)	Salade de pâtes aux herbes et emmental (G,L,V)
	Plat	Boulettes de bœuf façon bourguignon (G,S)	Rougail saucisse*	Escalope de volaille marinée (M,S) & Gratin dauphinois (L)	Lasagnes gourmandes végétales (L,G)	Filet de merlu rôti © Gratin de choux fleurs (L,O)
	Produit laitier	mmental râpé (L)		Yaourt nature (L)		
	Dessert	Compote	Ananas au sirop	Poire	Cake au chocolat noir intense (L,O,G)	Fruits de saison

*Substitution saucisse végétale

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, 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 A: arachide / C: crustacé / Ce: céleri / FC: fruits à coques / G: gluten / L: lactose /

Lu: lupin / M: moutarde / O: œufs / P: poisson / S: soja / V (vinaigrette):

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