























Menus cantine scolaire

Menus Eté SEMAINE 36 du 04/09/2023 au 08/09/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé à la menthe(G,C,V) 	Méli mélo pastèque melon 		Salade verte, Maïs vinaigrette à l'ancienne (M,C,V) 	Carottes râpées (S,V,C) 
Plat	Mijoté de bœuf aux olives	Parmentière de poisson (P,G,L) 		Penne semi complète (G,L) Sauce carbonara 	Chili sin carne (G,Cé,S) 
Végé	Ratatouille 				Riz de Camargue
Produit laitier	Croc lait (L) 	Edam (L) 		Emmental râpé (L) 	Crème anglaise (L,O) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote 		Pomme au four caramélisée 	Brownie chocolat (O,G,FC,L) 

A: arachide/ C: crustacés/ Ce: Céleri/Se : Sésame
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja/
 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 Eté SEMAINE 37 du 11/09/2023 au 15/09/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette (M,V) 	Melon 		Salade de tomates vinaigrettes (C,V,M) 	Salade verte vinaigrette (C,V,G) 
Plat	Chipolatas sauce tomate (P) Coquillettes (G) 	Couscous végétarien (S) Semoule aux épices (G) 		Pavé de poisson sauce crème (P,L). Riz aux petits pois 	Cheese Burger (S,G,L) Pommes de terre grenailles 
Produit laitier	Fromage blanc sucré (L) 	Crème vanille(L) 		Gouda (L) 	
Dessert	Fruit à croquer 	Biscuit palmier (G,L) 		Compote 	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
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 Eté SEMAINE 38 du 18/09/2023 au 22/09/2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (M,C,V) 	Salade verte et radis vinaigrette (C,M) 		Salade de lentilles vinaigrette (V,M) 	Concombre vinaigrette et salade (C,M,V) 
Plat	Gardianne de taureau (G) Riz de Camargue 	Lasagnes bolognaise (G,L) 		Pizza tomate fromage (L,G) Poêlée de légumes 	Poisson gratiné (P) Pomme de terre sautées 
Végé					
Produit laitier	Edam (L) 	Gouda (L) 			Fromage blanc (L) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote 		Gâteau ananas caramel (L,O,G) 	Confiture 

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
 Vinaigrette : M,P,S,Sésame

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.

