






Menus de la cantine

























Avril 2022

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux

Les viandes sont à 100% d'origine française. La majorité des produits sont des produits locaux.

 Label IGP Indication Géographique protégée  Agriculture biologique  Pêche durable  Label Rouge  Label AOP

Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

			Vendredi 01
			Salade de lentilles  Poisson  Purée de carottes et de patates douce Compote de pommes 
Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Chou rouge Lasagnes champignons ricotta Faisselle 	Carottes râpées Steak haché Lentilles Fromage blanc 	Céleri Poisson pané  Purée de pommes de terre Kiwi 	Salade verte Pizza au jambon Fromage  Orange 
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade Coleslaw Cuisse de poulet Boulghour  Yaourts 	Epinards en salade Tarte aux poireaux Fromage  Financier 	Radis Manchon de canard Riz  aux champignons Pomme 	Asperges Tagliatelles  aux crevettes  Fromage  Kiwis 
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
FERIE	Chou-fleur à croquer Escalope de dinde Quinoa  Fromage  Pomme 	Asperges Saucisse Frites Fraises	Salade de mâche Couscous de légumes  Tarte aux pommes  rhubarbe