






Menus de la cantine



























Avril 2023

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*

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>Chou rouge Lasagnes champignons ricotta épinards Yaourts </p>	<p>Chou-fleur à croquer Escalope de dinde Purée de carottes  Fromage  Fraises </p>	<p>Asperges Saucisse Frites Fromage  Kiwis </p>	<p>Salade de lentilles  Poisson  Poêlée de haricots verts Compote de pommes </p>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées Steak haché Lentilles  Fromage blanc </p>	<p>Céleri rave Poisson pané  Purée de pommes de terre Fromage  Fraises </p>	<p>Salade verte Pizza au jambon Fromage  Oranges </p>
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Salade Coleslaw Cuisse de poulet Navets caramélisés  Yaourts </p>	<p>Salade composée Tarte aux poireaux Fromage  Financier </p>	<p>Radis Aiguillettes de canard Riz  aux champignons Fromage Pommes </p>	<p>Asperges Tagliatelles  au saumon  Fromage  Fraises </p>