







Menus de la cantine Mars 2025















































































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

 fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

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>Salade verte et noix Gratin de chou-fleur et brocolis Fromage     Mandarines    </p>	<p>Soupe aux champignons Œufs durs  Boulghour  et épinards à la crème Yaourt Nature     </p>	<p>Radis noir Saucisses Lentilles  Riz au lait </p>	<p>Soupe de légumes Lasagnes  au saumon Fromage     Poires    </p>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Avocats Sauté de bœuf Pâtes  Fromage        Pommes    </p>	<p>Soupe de carottes Escalope de dinde Risotto aux poireaux  Fromage     Kiwis    </p>	<p>Salade de pois chiche  Couscous aux légumes  Petits suisses aux fruits </p>	<p>Salade d'endives Gratin de poisson  et Pommes de terre Charlotte aux fruits </p>
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Champignons à croquer Rougail aux saucisses végétales Fromage        Kiwis    </p>	<p>Soupe de légumes Spaghettis bolognaise  Tartelette au citron </p>	<p>Carottes râpées Poisson  Purée de brocolis Fromage blanc    </p>	<p>Salade verte Pizza Fromage     Bananes    </p>

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
<p>Radis rose Steak haché Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Fromage </p> <p>Pommes </p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Lasagne aux poireaux </p> <p>Yaourt Nature </p>	<p>Betteraves Poulet au curry Riz </p> <p>Fromage </p> <p>Mandarine </p>	<p>Brocolis à croquer Poisson </p> <p>Boullghour à la sauce tomate </p> <p>Mousse au chocolat </p>
Lundi 31			
<p>Salade Coleslaw Blanquette de veau Riz </p> <p>Fromage </p> <p>Kiwis </p>			