



MENU DE LA CANTINE

IMPORTANT: Tout nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, oeufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).



MARDI 22 AVRIL AU VENDREDI 25 AVRIL 2025

	MARDI							JEUDI			VENDREDI					
	Salade verte							Carottes Rapées/Pois-chiches			Taboulé					
	Encornet au poisson sauce tomate							Lasagne aux épinards/chèvre			Rôti de porc à la sauge	VPF				
	Semoule							Laitage			Flan de choux-fleur					
	fromage/Compote										Fruit					



LUNDI 28 AVRIL AU VENDREDI 2 MAI 2025

LUNDI		MARDI							VENDREDI							
salade verte/Noix		Salade de crudités vinaigrette soja (choux carottes/tomates)							Velouté de courgettes à la vache qui rit							
Chili sin carne		Boulettes d'agneau avec un fondant de poireaux							Fricassé de poisson							
Riz		Petit- épeautre							Sauté de pommes de terre							
Laitage		Laitage							Fruit							

Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

LEGENDE

Protéine Animale							
Produits laitiers							
Légumes, fruits cuits							
Légumes, fruits crus							
Produits céréaliers							
Menu Végétarien							
Viande française	VF						



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison. La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux et portent les appellations suivantes :



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



= Origine et Fabrication FRANÇAISE.

