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).

LUNDI 05 MAI AU VENDREDI 09 MAI 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Salade de lentilles/maïs			Salade de tomates aux basilic
Steack haché	VBF	Omelette			Bourride du pêcheur
Poêlé de pommes de terre/haricots verts		Flan de courgette			Laitage
poivrons		Banane			
Laitage					

LUNDI 12 MAI AU VENDRDI 16 MAI 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI
carottes râpées		Salade de tomates au basilic		Salade verte		salade d'haricots verts
Bouchée à la reine aux champignons /poivrons		brochette de poisson		blanc de poulet à la moutarde/thyn	VPF	Paupiette de veau marengo
Riz pilaf aux peits oignons		flan d'asperge		petits- pois		Polenta
Laitage		Pâtisserie		fromage/Compote		Laitage

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 appelations suivantes :

=Pêche durable. = Frais de saisons. = agriculture biologique =Origine et Fabrication FRANCAISE.