




















# Menus cantine scolaire

## Menus Printemps SEMAINE du 27 au 31/03/2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de blé aux noisettes grillées (G,F) 	Carottes râpées, vinaigrette à la coriandre (M) 	Rillettes de thon et son pain grillé (G)	Salade verte, radis vinaigrette à l'ancienne (M) 	Salade chou et carottes façon Coleslaw 
<b>Plat Végé</b>	Quiche onctueuse à l'emmental (O,L,G) Poelée de légumes de saison en persillade 	Sauté de poulet à la forestière (G,L) Coquillettes au beurre salé (G) <b>Ragoût de légumes</b> 	<b>Lasagnes d'épinards au fromage frais (G,L)</b> 	 Pavé de poisson viennoise d'herbe (P) Riz pilaf <b>Purée de pois cassés</b> 	Burger gourmand du chef (G) /Pommes grenailles rôties <b>Burger végé (G)</b> 
<b>Produit laitier</b>		 Fromage frais (L)	 Petit suisse (L)		Cheddar (L)
<b>Dessert</b>	Kiwi 	Compote 	Salade de fruits 	Tarte au citron revisitée (G,O,L) 	Fruit à croquer orange 

A: arachide/ C: crudités/ Ce: Céleri  
 FC: fruits à coques/ G: gluten  
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde  
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

Pavé de poisson viennoise d'herbe (P)

