





















# Menus cantine scolaire

## Menus Printemps SEMAINE 4 du 20 au 24 Mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée		Salade de tomates (M) 	Salade verte (M) 	Houmous de pois chiche 	Melon 
Plat	Férié	Filet de volaille au jus 	Lasagnes bolognaise (G,L) 	Quenelles sauce tomate crémeuse (G,L) 	Poisson Florentine parmesan (L,G) 
Végé		Semoule (G)  Mini wrap légumes falafels	Lasagnes de légumes 	Légumes rôtis de saison 	Riz  Quiche épinard chèvre (L,O,G)
Produit laitier		Fromage frais (L) 	Fromage blanc sucré (L) 		Brie (L)
Dessert		Compote 	Fruit à croquer 	Flan aux fruits (G,L,O) 	Fruit à croquer 

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.

