























Menus cantine scolaire

Menus Printemps SEMAINE 5 du 27 au 31 Mai 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Betteraves aux pommes (M)f 	Salade de tomate (M) 	Tzatziki (L) 	Taboulé de saison (G) 	Salade verte (M) 
Plat	Sauté de porc aux épices et coco (Fc,G) Boulghour (G) Tajine fruits secs pois chiche 	Hachis parmentier (L) Gratiné au fromage Hachis végétarien aux petits pois (G) 	Paëlla poulet et seiche Omelette ciboulette (L,O) 	 Blanquette de poisson (L) Printanière de légumes Croustillant de légumes lentilles (G) 	Chili sin carne (G) Penne (G) 
Végé					
Produit laitier	Yaourt sucré (L) 	Emmental (L) 	Petit suisse aux fruits 	Fromage blanc aux fruits frais (L) 	Crème anglaise (O,L) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote 	Fruit à croquer 		Brownie (G,L,O,Fc) 

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.

