



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				
	Semoule							Laitage				Flan de chou-fleur				
	fromage/Compote											Fruit				



LUNDI 12 AVRIL AU VENDREDI 16 MAI 2025

LUNDI		MARDI						JEUDI				VENDREDI				
salade verte/Noix		Salade de crudités vinaigrette soja (choux carottes/tomates)										Velouté de courgettes à la vache qui rit				
Chili sin carne									Fricassé de poisson							
Riz									Sauté de pommes de terre							
Laitage									Fruit							
		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 appellations suivantes :



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



= Origine et Fabrication FRANÇAISE.

