



# Menus cantine scolaire



## Semaine 2 du 06/01/2025 au 10/01/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Mousse de betterave ricotta et menthe (L, S)	Carottes râpées (V)	Emincé de choux rouge au raisin (V)	Velouté de potiron (L, S)	Salade verte et croustons (V,G)
Plat	Hachis parmentier de boeuf (L) Hachis parmentier végétarien (S, L)	Pavé de poisson sauce crémée (L) Riz aux légumes Brick végétariennes (G,S,L)	Rôti de dinde au thym Coquillettes (G)	Mijoté de porc à la provençale Polenta (L) Omelette forestière (O,L)	Pizza Margarita (L,G) Mousseline de céleri (L)
Produit laitier	Gouda (L)	Fromage blanc (L)	Emmental râpé (L)	Brie (L)	
Dessert	Fruit à croquer		Compote de pomme	Fruit à croquer	Galette des rois (G,FC,O,L)

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine.  
D'autres traces d'allergènes peuvent subsister.  
Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette) : S,M,P

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.  
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France









# Menus cantine scolaire



## Semaine 3 du 13/01/2025 au 17/01/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (Ce,O,M)	Salade d'épeautre aux petits légumes (V)	Carottes finement râpées en vinaigrette (V)	Méli mélo de crudités (V)	Salade de pomme de terre (V)
Plat	Pot au feu d'agneau (S,M)  Riz de Camargue Pot au feu végétarien et pois chiche	Filet de Colin pané  Gratin de chou-fleur (L,O) Œufs brouillés (L,O)	Rougail saucisse Boullgour (G) 	Spaghettis (G) Sauce bolognaise aux lentilles (S)	Volaille rôtie et son jus réduit  Purée de Légumes de saison Galette de PDT (G,S)
Produit laitier	Fromage frais (L)	Yaourt aux fruits (L)	Gouda (L)	Emmental râpé (L)	Tomme (L)
Dessert	Compote pomme fraise		Fruit à croquer	Crumble aux pommes (G)	Fruit à croquer

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette) : S, M, P

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France







# Menus cantine scolaire



## Semaine 4 du 20/01/2025 au 24/01/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O)	Velouté de lentilles (L,S)	Tapenade d'olive verte	Carottes râpées (V)	Salade verte (V)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L)  Penne (G) Blanquette végétarienne	Filet de poisson vapeur sauce au curry (L)   Brocolis au beurre (L) Quiche au fromage (G,L,O)	Filet de poulet mariné   Blé aux légumes (G)	Quenelles sauce tomate crémée  Riz de Camargue aux légumes	Cheese burger de bœuf (G,L,O,M)  Pomme de terre rôties Cheese burger végété (L,G,O,M)
Produit laitier	Emmental râpé (L)	Camembert (L)	Petit suisse nature (L)	Sauce chocolat au lait (L)	
Dessert	Compote	Fruit à croquer	Salade de fruits	Banane	Fruit à croquer

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette) : M, S, P



Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France








# Menus cantine scolaire



Semaine 5 du 27/01/2025 au 31/01/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de choux chinois (V)	Houmous de pois chiche au paprika (S)	Salade verte et radis (V)	Macédoine de légume mayonnaise (M,O)	Taboulé aux petits légumes de saison (G,S,V)
Plat	Tajine d'agneau (Fc,G) Boulgour (G) Tajine aux fruits secs et pois chiche	Riz cantonnais végétarien (O,L)	Rôti de porc au jus  Purée de pois cassé	Emincé de volaille à la crème (L,S)  Coquillettes (G) Bricks végétarienne	Merlu gratiné (L)  Épinards à la crème (L) Œufs durs florentine (G,L,O)
Produit laitier	Edam (L)	Yaourt vanille (L)	Yaourt sucré (L)	Emmental râpé (L)	Crème anglaise (L,O)
Dessert	Compote pomme banane	Fruit à croquer	Pomme au four à la cannelle	Fruit à croquer	Brownie (FC,O,G)

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette) : S, M, P

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France









# Menus cantine scolaire



Semaine 06 du 03/02/2025 au 07/02/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O)	Méli mélo de crudités (V)	Salade de blé (V)	Salade de pâtes au pesto (V,G,S)	Salade verte et maïs (V)
Plat	Sauté de dinde braisé aux olives (G)  Riz de Camargue  Omelettes aux olives (O,S)	Couscous de légumes (G)  Semoule au épices (G)	Escalope de volaille panée (G,O)   Cœur de blé aux petits légumes	Filet de poisson  meunière (G)  Purée de butternut (L) Fajitas de légumes et fromage (G,L)	Tartiflette (pomme de terre, lardon, fromage) (L)  Tartiflette végétarienne (L)
Produit laitier	Fromage frais (L)	Mousse au chocolat (L)	Tomme (L)	Saint Paulin (L)	
Dessert	Compote	Biscuit palmier (G)	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Ananas au sirop

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / V (vinaigrette) : M, S, P

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs



Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France 