








Menus cantine scolaire



Menus Printemps : semaine 18 du 28/04/2025 au 02/05/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de Blé (V)	Salade verte, croûtons dorés (G, V)	Concombre en vinaigrette (M) 	Salade verte, radis à la croque (M,V)	Salade de chou et carottes façon Coleslaw (O, L, V)
Plat	Quiche onctueuse (O,L,G)	Sauté de volaille sauce crémée (L) 	Bœuf braisé au jus 	Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P)	Burger gourmand du chef (G,L, S) 
Plat végété	Légumes de saison	Coquillettes (G,L) Boulettes végétales à la crème (S,L, G)	Légume de saison	Purée de carottes (S, L) Brick végétarienne (G)	PDT rôties 
Produit laitier	Yaourt nature (L)	Gouda (L)	Fromage frais aux fruits (L)		
Dessert	Fruits de saison	Compote de fruits du moment	Salade de fruits de saison	Tarte fine aux pommes (G,L)	Compote

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

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, P, M

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

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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





Menus cantine scolaire



SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine 19 du 05/05/2025 au 09/05/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G,V)	Salade de riz Camarguaise (O,M,V)	Œuf dur mayonnaise (O)	Salade verte et endives, vinaigrette moutarde(M,V)	Carottes râpées au parfum léger de cumin (V)
Plat	Boulettes de bœuf à la tomate (S)	Filet de poisson sauce citronnée (P)	Poulet rôti au thym et citron	Omelette (O)	Saucisse grillée aux herbes*
Plat végété	Purée de légumes de saison (L,S) Nugget végétarien (G)	Fondue de poireaux crème (L,S) Emincé végétal (pois et fève)	Chou fleur	Pommes de terre grenailles	Lentilles vertes (S)
Produit laitier	Fromage blanc (L)	Crème dessert au chocolat (L)			Tomme (L)
Dessert	Fruits de saison		Crumble aux fruits (G,L)	Cookies aux deux chocolats (O,L,FC,G)	Compote

*Saucisse végétale (substitution)

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

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,P,M

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

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

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



*bio

*bio et local





Menus cantine scolaire



SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine 20 du 12/05/2025 au 16/05/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre (V)	Concombre en vinaigrette (V)	Pizza aux légumes de saison (G)	Salade de betteraves, vinaigrette aux noix (FC, V)	Salade verte et légumes croquants (V)
Plat	Ratatouille (S) Semoule et pois chiche (G)	Escalope de dinde grillée, jus de volaille Tortis (G) Omelette au fromage (O,L)	Sauté de porc aigre doux (S) Pommes de terre rôties	Chili con carne aux haricots rouge (S) Riz long de Camargue Chili sin carne (S)	Pavé de poisson au curry (P) Penne semi complets au beurre (G,L) Fajitas de légumes(G)
Produit laitier	Tomme (L)	Gouda (L)	Liégeois au chocolat (L)	Brie (L)	
Dessert	Fruits de saison	Banane	Kiwi	Salade de fruits, sirop au citron vert	Cake au citron (O,G,L)

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

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,P,M

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



*bio
*bio et local








Menus cantine scolaire



SIRP DU COUTACH

Menus Printemps : semaine 21 du 19/05/2025 au 23/05/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Batônnets de légumes (V)	Salade verte, radis, Vinaigrette à la moutarde ancienne (V)	Carottes râpées, vinaigrette (V)	Salade verte, betteraves (V)	Cake salé aux olives basilic (G,O,L)
Plat	Couscous Oriental (agneau) (S)  Semoule aux épices (G) <i>Couscous végétarien</i>	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre <i>Poêlée de légumes</i>	Spaghettis semi complets (G)  Sauce à la Bolognaise	<i>Dahl lentilles Saveur des Indes (S)</i> <i>Carottes embeurrées (L)</i>	Blanquette de poisson (G,O,P,S)  Riz <i>Brouillade d'oeufs</i>
Produit laitier	Fromage blanc (L)		Yaourt nature (L)		Brie (L)
Dessert	Fruits de saison	Salade de fruits frais Sirop léger		Mousse au chocolat (L,O)	Fruits de saison

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

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



*bio
*bio et local





Menus cantine scolaire



Menus Printemps : semaine 22 du 26/05/2025 au 30/05/2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de légumes de saison (L,S)	Salade verte aux pommes et noix (FC,V)	Tarte fine à la tomate (G,M,L)	Salade de riz de Camargue (O,V)	Salade de concombres à la Bulgare (L,V)
Plat	Pâtes semi complètes (G) Sauce « bolognaise » végétale	Poisson gratiné (G,P) Blé aux légumes (G,S) Nugget végétarien (G)	Poulet Mariné (S,M) Purée de légume de saison (L,S)	Sauté de dinde aux olives (S) Gratin de courgettes (L,O,S) Omelette nature (O,L)	Rôti de porc jus à la moutarde (M,S) Petit pois à la française Brick végétarienne (G)
Produit laitier	Emmental (L)	Fromage blanc (L)	Brie (L)	Yaourt au sucre (L)	
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits frais, sirop léger	Kiwi		Gâteau moelleux au yaourt (G,O,L)

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

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,P,M

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



*bio
*bio et local

