

MENUS CANTINE

Semaines 9,14 - Période du 26 février au 05 avril 2024

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques

Légende

Noir : Féculents

Rouge : Plat protidique (viandes, poissons, œufs)

Vert : Garniture (fruits et légumes cuits)

Bleu : Produits laitiers

Violet : Fruits et légumes crus

Informations complémentaires :

- Lorsqu'il y aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement proposés le vendredi.
- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

Logo






Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 26 février	Mardi 27 février	Jeudi 29 février	Vendredi 01 mars
<p>Soupe de légumes</p> <p>lasagne bœuf</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Mousse de canard (entrée +15 % lipides)</p> <p>saucisse</p> <p>gratin de pomme de terre au fromage</p> <p>compote</p>	<p>Betterave</p> <p>saute de veau</p> <p>pomme de terre</p> <p>carotte</p> <p>yaourt bio</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>poisson pané</p> <p>riz</p> <p>tarte au pommes</p>
Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars végétarien
<p>Rosette (entrée +15 % lipides)</p> <p>pâte au fromage</p> <p>dinde</p> <p>pomme</p>	<p>Macédoine</p> <p>pizza au bœuf</p> <p>yaourt bio</p>	<p>Carotte rappé</p> <p>steak haché</p> <p>frite</p> <p>compote</p>	<p>Friand</p> <p>œuf dur</p> <p>pâte sauce tomate</p> <p>fruit de saison</p>
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<p>Salade verte</p> <p>riz cantonnais</p> <p>poulet</p> <p>yaourt bio</p>	<p>Betterave</p> <p>saucisse</p> <p>lentille</p> <p>compote</p> <p>fromage</p>	<p>Salade haricot vert</p> <p>rôti de porc</p> <p>pâte au fromage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Tranche de blanc de poulet</p> <p>cornichons</p> <p>pâte au fromage</p> <p>gaufre</p>
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>Friand</p> <p>spaghetti bœuf</p> <p>sauce tomate,</p> <p>crème dessert</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Mousse de canard (entrée +15 % lipides)</p> <p>cornichons</p> <p>purée</p> <p>saucisse</p> <p>compote</p>	<p>Rosette (entrée +15 % lipides)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>blanc de poulet</p> <p>crème vanille</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>poisson pané</p> <p>petit pois</p> <p>fruit de saison</p>
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars végétarien
<p>Tarte au poireaux</p> <p>semoule</p> <p>poulet</p> <p>salade de fruit</p>	<p>Salami (entrée +15 % lipides)</p> <p>pizza au fromage</p> <p>compote</p>	<p>Carotte rappée</p> <p>steak hache</p> <p>frites</p> <p>fromage</p> <p>salade de fruit</p>	<p>tarte au fromage</p> <p>pâte sauce tomate</p> <p>fruit de saison</p>

MENUS CANTINE

Semaines 9,14 - Période du 26 au 5 avril 2024

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coque (amandes, toutes sortes de noix, noisettes)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame	Sulfites et anhydride sulfureux de plus de 10 mg/l	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
														

Légende

Noir : Féculents

Rouge : **Plat protidique**
(viandes, poissons, œufs)

Vert : **Garniture**
(fruits et légumes cuits)

Bleu : **Produits laitiers**

Violet : **Fruits et légumes crus**

Informations

complémentaires :

- Lorsqu'il y aura un plat à la sauce béchamel, le produit laitier ne sera pas servi.
- Lorsqu'un plat sera unique (gratin ou autre), soit il y aura une salade verte soit il n'y aura pas d'entrée car les portions servies seront plus copieuses.
- Les menus végétariens seront principalement proposés le vendredi.
- Taboulé de légumes réalisé qu'à base de légumes sans semoule.

Logo



Bio : dans les plats composés ne sont des produits Bio que les fruits ou légumes pas les produits d'accompagnement tels que les sauces ou produits laitiers.

Lundi 01 avril	Mardi 2 avril	Jeudi 04 avril	Vendredi 5 avril
férié	Mousse de canard (entrée +15 % lipides) Saucisse pomme de terre fromage blanc Pâque	Pizza au fromage saute de dinde haricot vert salade de fruit	burger frites fromage blanc petit gâteau Bonnes vacances