

Menu

de la semaine du 07 AU 11 SEPTEMBRE

maternelles

LUNDI

SAUCISSON A L'AIL
FUME

ESCALOPE DE DINDE
A LA CREME MAISON

Lait

POMME DE TERRE ET
CHOU-FLEUR
MAISON

CANTAL

Lait

NECTARINE JAUNE

MARDI

CAROTTES RAPEES
AU FROMAGE
MAISON

Lait

PENNE AUX LEGUMES
DU SOLEIL ET
MOZZARELLA
MAISON

Gluten, Lait

SAINT NECTAIRE

Lait

FAR BRETON AUX
PRUNEAUX MAISON

Œufs, Gluten, Lait

MERCREDI

HARICOTS VERTS
TOMATES ET
MOZZARELLA
MAISON

Lait

CARBONADE DE
PORC MAISON

Gluten, Moutarde, sulfites

RIZ

Gluten

YAOURT NATURE

Lait

ABRICOT

JEUDI

CONCOMBRE A LA
GRECQUE MAISON

Lait

LIEU NOIR SAUCE
MOUTARDE MAISON

Lait, Moutarde, Gluten, Poisson

CEREALES ET DES DE
LEGUMES MAISON

Gluten

BRIE

Lait

MOELLEUX
CHOCOLAT MAISON

Gluten, Lait, Œufs, Coques

VENDREDI

BETTERAVES MAIS ET
HARICOTS VERTS
MAISON

BOULETTES DE BOEUF
MAISON

FRITES

PETIT SUISSES AU
FRUITS

Lait

RAISIN BLANC

NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

Afin de proposer des repas de qualité aux enfants, nous privilégions des produits sélectionnés selon leur origine, leur qualité et leur respect de l'environnement :

Produits biologiques (les éléments indiqués en vert dans les menus sont issus de l'agriculture biologique), **origine France privilégiée** (viandes et œufs d'origine française - Lait et produits laitiers issus de lait français - Fromages élaborés principalement à partir de lait français), **Produits locaux et régionaux favorisés** (fruits et légumes issus de filières biologiques, locales, régionales ou bénéficiant de labels environnementaux (HVE, Écolabel, CE2)), **Pêche durable** (Poissons issus de filières certifiées MSC ou Écolabel), **des produits sous signes de qualité** (Produits pouvant bénéficier des labels AOP, Label Rouge, Bio, BBC, Race à viande, Local ou Régional).

Une attention particulière est portée chaque jour à la qualité des approvisionnements afin de proposer aux enfants une alimentation équilibrée, durable et respectueuse des saisons. Consultez notre activité sur le site Ma Cantine.fr pour plus de précisions.



Menu

de la semaine du 07 AU 11 SEPTEMBRE

élémentaires

LUNDI

SAUCISSON A L'AIL
FUME

ESCALOPE DE DINDE
A LA CREME MAISON

Lait

POMME DE TERRE ET
CHOU-FLEUR
MAISON

CANTAL

Lait

NECTARINE JAUNE

MARDI

CAROTTES RAPEES
AU FROMAGE
MAISON

Lait

PENNE AUX LEGUMES
DU SOLEIL ET
MOZZARELLA
MAISON

Gluten, Lait

SAINT NECTAIRE

Lait

FAR BRETON AUX
PRUNEAUX MAISON

Œufs, Gluten, Lait

MERCREDI

HARICOTS VERTS
TOMATES ET
MOZZARELLA
MAISON

Lait

CARBONADE DE
PORC MAISON

Gluten, Moutarde, sulfites

RIZ

Gluten

YAOURT NATURE

Lait

ABRICOT

JEUDI

CONCOMBRE A LA
GRECQUE MAISON

Lait

LIEU NOIR SAUCE
MOUTARDE MAISON

Lait, Moutarde, Gluten, Poisson

CEREALES ET DES DE
LEGUMES MAISON

Gluten

BRIE

Lait

MOELLEUX
CHOCOLAT MAISON

Gluten, Lait, Œufs, Coques

VENDREDI

BETTERAVES MAIS ET
HARICOTS VERTS
MAISON

BOULETTES DE BŒUF
MAISON

FRITES

PETIT SUISSES AU
FRUITS

Lait

RAISIN BLANC

NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

Afin de proposer des repas de qualité aux enfants, nous privilégions des produits sélectionnés selon leur origine, leur qualité et leur respect de l'environnement :

Produits biologiques (les éléments indiqués en vert dans les menus sont issus de l'agriculture biologique), **origine France privilégiée** (viandes et œufs d'origine française - Lait et produits laitiers issus de lait français - Fromages élaborés principalement à partir de lait français), **Produits locaux et régionaux favorisés** (fruits et légumes issus de filières biologiques, locales, régionales ou bénéficiant de labels environnementaux (HVE, Écolabel, CE2)), **Pêche durable** (Poissons issus de filières certifiées MSC ou Écolabel), **des produits sous signes de qualité** (Produits pouvant bénéficier des labels AOP, Label Rouge, Bio, BBC, Race à viande, Local ou Régional).

Une attention particulière est portée chaque jour à la qualité des approvisionnements afin de proposer aux enfants une alimentation équilibrée, durable et respectueuse des saisons. Consultez notre activité sur le site Ma Cantine.fr pour plus de précisions.





LUNDI

CREPE CONFITURE

Lait, Œufs, Gluten

YAOURT FERMIER AU
SUCRE DE CANNE

Lait

JUS DE POMME

MARDI

PAIN

Gluten

FROMAGE

Lait

BANANE

MERCREDI

GAUFRE

Gluten, Lait, Oeufs

CREME DESSERT

Lait

JUS MULTIVITAMINE

JEUDI

PAIN ET BARRE DE
CHOCOLAT

Gluten, Coques

LAIT

Lait

COMPOTE DE
POMME

VENREDI

TARTE CHOCOLAT

Gluten, Lait, Œufs, Soja

LAIT

Lait

COMPOTE DE FRAISE

NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

Afin de proposer des repas de qualité aux enfants, nous privilégions des produits sélectionnés selon leur origine, leur qualité et leur respect de l'environnement :

Produits biologiques (les éléments indiqués en vert dans les menus sont issus de l'agriculture biologique), **origine France privilégiée** (viandes et œufs d'origine française - Lait et produits laitiers issus de lait français - Fromages élaborés principalement à partir de lait français), **Produits locaux et régionaux favorisés** (fruits et légumes issus de filières biologiques, locales, régionales ou bénéficiant de labels environnementaux (HVE, Écolabel, CE2)), **Pêche durable** (Poissons issus de filières certifiées MSC ou Écolabel), **des produits sous signes de qualité** (Produits pouvant bénéficier des labels AOP, Label Rouge, Bio, BBC, Race à viande, Local ou Régional).

Une attention particulière est portée chaque jour à la qualité des approvisionnements afin de proposer aux enfants une alimentation équilibrée, durable et respectueuse des saisons. Consultez notre activité sur le site MaCantine.fr pour plus de précisions.

