

Menu

de la semaine du 14 AU 18 SEPTEMBRE

maternelles

LUNDI

TOMATES AU MAIS ET
CROUTONS SAUCE
COCKTAIL MAISON

Gluten, Œufs, Lait

PAUPIETTE DE PORC
FORESTIERE MAISON

Lait, Sulfites

BLE RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS
MAISON

Gluten, Lait

CHEVRE

Lait

PECHE BLANCHE

MARDI

SALADE DE POMMES
DE TERRE
COURGETTES ET
TOMATES SECHEES
MAISON

Sulfites, Moutarde

POULET TANDOORI
MAISON

Lait, Cèleri

RIZ COCO CAROTTES
MAISON

TOMME GRISE

Lait

COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI

COLESLAW MAISON

Lait, Œufs, Moutarde

LASAGNES DE
LEGUMES MAISON

Lait, Gluten

SALADE VERTE

SAINT PAULIN

Lait

GATEAU YAOURT
POMME CARAMEL
MAISON

Lait, Œuf, Gluten

JEUDI

CELERI REMOULADE
MAISON

Œufs, Cèleri, Moutarde,
Sulfites

TORTILLA POMME DE
TERRE ET
COURGETTES
MAISON

Œufs, Lait

SKYR FERMIER

Lait

BANANA BREAD
MAISON

Lait, Œufs, Gluten

VENDREDI

CONCOMBRE RADIS
SAUCE FROMAGE
BLANC MAISON

Lait, Moutarde

GRATIN DE POISSON
TOMATE MOZZARELLA
MAISON

Poisson, Lait

PUREE DE POMME DE
TERRE MAISON

Lait

CAMEMBERT

Lait

POMME GOLDEN

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 14 AU 18 SEPTEMBRE

élémentaires

LUNDI

TOMATES AU MAIS ET
CROUTONS SAUCE
COCKTAIL MAISON

Gluten, Œufs, Lait

PAUPIETTE DE PORC
FORESTIERE MAISON

Lait, Sulfites

BLE RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS
MAISON

Gluten, Lait

CHEVRE

Lait

PECHE BLANCHE

MARDI

SALADE DE POMMES
DE TERRE
COURGETTES ET
TOMATES SECHEES
MAISON

Sulfites, Moutarde

POULET TANDOORI
MAISON

Lait, Cèleri

RIZ COCO CAROTTES
MAISON

TOMME GRISE

Lait

COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI

COLESLAW MAISON

Lait, Œufs, Moutarde

LASAGNES DE
LEGUMES MAISON

Lait, Gluten

SALADE VERTE

SAINT PAULIN

Lait

GATEAU YAOURT
POMME CARAMEL
MAISON

Lait, Œuf, Gluten

JEUDI

CELERI REMOULADE
MAISON

Œufs, Cèleri, Moutarde,
Sulfites

TORTILLA POMME DE
TERRE ET
COURGETTES
MAISON

Œufs, Lait

SKYR FERMIER

Lait

BANANA BREAD
MAISON

Lait, Œufs, Gluten

VENDREDI

CONCOMBRE RADIS
SAUCE FROMAGE
BLANC MAISON

Lait, Moutarde

GRATIN DE POISSON
TOMATE MOZZARELLA
MAISON

Poisson, Lait

PUREE DE POMME DE
TERRE MAISON

Lait

CAMEMBERT

Lait

POMME GOLDEN

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

PAIN ET MIEL

Gluten

YAOURT NATURE
SUCRE

Lait

JUS D'ORANGE

MARDI

CEREALE

Gluten

LAIT

Lait

POIRE

MERCREDI

BN CASSE CROUTE
PATE A TARTINER DE
NOISETTE

Gluten

LAIT

Lait

COMPOTE POMME
BANANE

JEUDI

PAIN ET GELEE DE
GROSEILLE

Gluten

YAOURT NATURE
SUCRE

Lait

JUS DE
PAMPLEMOUSSE

VENREDI

GATEAU AU LAIT
MAISON

Gluten, Lait, Œufs, Soja

LAIT

Lait

ORANGE

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.

