



Menus cantine scolaire



Menu d'été : semaine 39 du 21/09/2026 au 25/09/2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de chou fleur (V)	Salade de riz aux crudités (G,V)	Houmous (G,S)	Œuf dur mayonnaise (M,O)	Salade de tomates et maïs (V)
Plat	Rougail Saucisse (S) Riz Camargue VG : Rougail saucisse végétale (S,G)	Sauté de poulet façon stroganoff (G,S) Petit pois carottes VG : Nuggets végétal (O,G,S)	Quiche Lorraine (O,L) Brocolis au beurre (L) VG : Quiche végétarienne	Gnocchis sauce aux légumes, façon Napolitaine Gratiné (G,L,S)	Brandade de poisson (P, G,L) Pomme de terre rôties (G) VG : Ratatouille
Produit laitier	Gouda (L)	Flan caramel (L)	Yaourt sucré (L)	Fromage frais (L)	Tomme (L)
Dessert	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Pastèque	Salade de fruits au sirop

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

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

A : arachide / C : crustacé / Ce : cœuri /
EC : fruits à coques / G : gluten / L :
lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /
P : poisson / S : soja / V : vinaigrette /

Aide UE à destination des écoles

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