

CANTINE SCOLAIRE

* _ * _ *
 SEMAINE DU 12 MAI
 AU 16 MAI
 * _ * _ *

			produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	brocolis vinaigrette et haricots rouges omelette salade verte Chanteneige Kiwi								<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>		
MARDI	Carottes râpées Poulet aux olives Poêlée de patate douce Crème dessert 0	<input checked="" type="checkbox"/>																
MERCREDI	poireaux vinaigrette steak haché de bœuf limousin coquillettes aux champignons camembert banane PAIN COMPLET CONFITURE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>		
JEUDI	tomates vinaigrette sauté de porc à la moutarde semoule comté pêche au sirop	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>		
VENDREDI	feuilleté au comté Cabillaud sauce beurre blanc Haricots beurre Bar à produits laitiers Gâteau basque				<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>											

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,

Jacques PLEINEVERT



CANTINE SCOLAIRE

*_*_*
 SEMAINE DU 19 MAI
 AU 23 MAI
 *_*_*

			produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin		
LUNDI																				
MARDI	Macédoine vinaigrette Bœuf aux épices Pomme de terre sautées Brie Banana bread	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																
MERCREDI	Courgette au bacon sauté de porc Riz 0 Glace vanille framboise FROMAGE BLANC GRANOLA BIO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																
JEUDI	Salade de coquillettes Escalope de dinde à a viennoise Gratin de brocolis et choux Yaourt nature sucré Myrtilles	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																
 VENDREDI	Radis rose Gratins des océans Riz Bar à produits laitiers Compote	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,

Jacques PLEINEVERT

CANTINE SCOLAIRE

*_*_*_*
 SEMAINE DU 26 MAI
 AU 30 MAI
 *_*_*_*

			produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Haricots verts vinaigrette Pizza chouxfleur, champignons et épinards Fromage blanc Fruit au sirop			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>		
MARDI	Salade de tomate et mozzarella Rôti de porc thym et miel Haricots blanc à la tomate Brie Clafoutis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>		
MERCREDI	Feuilleté emmental Sauté de dinde au curry Choux de bruxelles Yaourt nature sucré Banane PAIN D'EPICE RUCHER PAULEO		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
JEUDI																		
VENDREDI																		

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France, porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,

Jacques PLEINEVERT