Menus cantine scolaire

du 30 juin au 4 juillet 2025

Semaine 27

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes **Brick et tomates à la provençale** **Fromage** **Pastèque**	**Macédoine de légumes** **Travers de porc mariné et pâtes en sauce** **Yaourt nature et pépites chocolat**	**Brocolis** **Nuggets veggie et chips de pommes de terre** **Mousse au chocolat**	**Rougette aux croûtons** **Poisson pané et riz pilaf** **Fruits**

Nos approvisionnements

Viandes : 100% françaises bœuf, veau, porc, agneau (Occitanie)
Charcuteries : 100% françaises fabrication locale
Pâtes et œufs : 100% Bio et local
Riz de Camargue labellisé IGP
Poissons issus de la pêche durable – MSC
Légumes frais de saison 100% local – produits label ferme
Fruits 100% origine France - sauf agrumes
Yaourts et fromage de chèvre 100% local et de la ferme

Allergènes

Gluten
Crustacés
Œufs
Poisson
Arachide
Lait
Lupin
Céleri
Moutarde
Soja
Fruits à coques
Sulfites

Les menus peuvent être modifiés, ils sont préparés sur place avec des produits frais et locaux selon la réglementation en vigueur : loi du 27/07/2010, décret et arrêté du 30/09/2011