



La saint Patrick



Menus de cantine Du 17 au 21 Mars 2025

Bon Appétit

Lundi 17

Carottes râpées CP PF
Sauce cumin & curcuma

Irish Stew CP 5.6.14 
à la bière & ses légumes



Sirop de kiwi-banane
Crème pistache CP 4.6

Mardi 18

Salade de haricots vert CP 9

Langue de bœuf CP 5.6 
Sauce tomate
Purée de pomme de terre

Chou à la crème CP 5.6.10



Jeudi 20

Concombres CP PF 
Vinaigrette au basilic

Moussaka Vegan CP 5.6 

Fromage au choix 6 

Spécialité pomme/fraise
C'est le printemps !



Le petit + tous les jours: pain frais de notre boulangerie 5

Vendredi 21

Surimi mayonnaise 6.9.10.11

Filet de dorade CP 6.9.11 
sauce moutarde
Poêlée de légumes

Yaourt au choix 6 

CP Cuisiné ou assemblé sur place



PF Réalisé à partir de produits frais



Recettes: Cuisine AZ & 750g
Illustrations:  Adobe stock
Document Muriel ROUSSEAU 2024 / 2025

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir le 14 allergènes suivant à déclaration obligatoire.
Les allergènes présents selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14 (les allergènes à l'état de traces ne sont pas indiqués)

1. Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Œufs 11. Poisson
12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfureux.



Recommandations nutritionnelles de la restauration collective



Viande d'origine française  Œufs français



Garantie qualité supérieure



Haute valeur environnementale  Clean label



Appellation d'origine protégée (AOP)



Produit issu de l'exploitation agro-écologie niveau 2(CE2)



Attention : Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !



Viande d'origine européenne  Pêche durable



Produits qui répondent aux exigences de la loi EGALIM



Produit de l'agriculture biologique française et européenne



Menu végétarien sans viande ni poisson  Produit local



Produit de saison  Indication géographique protégée(IGP)