

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi

Émincé de dinde (façon tajine)

Semoule 1

Laitage bio 7

Fruit de saison



Mardi

Tomate mozza basilic 7-10-12

Sauté bœuf (goulasch) 4-7

Brocoli BIO vapeur

Pâtisserie "carrot cake" 1-3-8



Mercredi

Thon pêche/mayo 3-4-10-12

Merlu MSC/sauce crevette 2-4-7

Polenta

Fromage à la coupe St Nectaire 7



Jeudi

Tomates / cèleri branche / olive 9-10-12

Lasagne végétarienne aux courgettes 1-3-7

Fruit de saison



Vendredi

Betterave crue/cuite 10-12

Haut de cuisse de poulet rôti

Pomme de terre en quartiers

Glace 7



Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : le gâteau aux carottes

Préchauffer le four à 180°. Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter la farine, la levure, de la poudre de noisettes et d'amandes ainsi que le sel.

Mélanger puis ajouter l'huile, la cannelle et les carottes préalablement râpées finement.

Beurrer un moule à manquer ou à cake et en saupoudrer le fond de sucre roux.

Enfourner pour 40 minutes en vérifiant la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laisser refroidir dans le moule et retourner sur le plat de présentation.

Allergènes*

1-Céréales

2-Crustacés

3-Oeufs

4-Poissons

5-Aracides

6-Soja

7-Lait

8-Fruit à coques

9-Celeri

10-Moutarde

11-Graine de sésame

12-Anhydrides et sulfites

13-Lupin

14-Mollusques

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



Elaboré sur place

