Menu de la semaine du .....28 juin au 02 juillet 2021.....

Menus sous réserve de livraison et d'approvisionnement

lundi		mardi		Mercredi menu végétarien		jeudi Menu Végétarien		vendredi	
Salade verte à l'anchoïade				Salade composée		Salade de haricots verts			
Pâtes à la carbonara		Sandwitch salade, saucisses et merguez grillées		Tarte aux légumes		Parmentier de poisson		Menu surprise des enfants	
		Chips							
		Fromage							
Compote d'abricots		Compote		Fruit		Fruit et glace			

*** aide UE à destination des écoles**

Viandes,poissons,œufs		Produit laitiers		Légumes et fruits cuits		Légumes et fruits crus		Produits céréaliers,féculents et légumes secs	

Les vinaigrettes sont à base d'huile d'olive et de colza bio pour respecter l'équilibre oméga 3 et 6 et elles sont rehaussées d'ail, tapenade ou anchois.
Les épices et aromates (persil, basilic, ciboulette, ail) sont souvent utilisés dans les plats afin d'éviter le surplus de sel. Les céréales (riz, pâtes, couscous, épeautre) sont bio comme les légumineuses (lentilles, pois-chiches) et sont cuits sur place.
Les légumes sont frais ou surgelés et proposés en fonction des saisons.
Le fromage est à la coupe afin de conserver la saveur et d'éviter la multiplication des emballages.
Les yaourts ou le fromage blanc sont nature. Selon les goûts, les enfants y ajoutent de la confiture, du miel,... .
Le jeudi « un fruit à la récré » est distribué aux enfants en complément des fruits de saisons proposés lors des repas.
Les inscriptions à la cantine peuvent se faire sur place, uniquement la première semaine de chaque mois et tous les mardis (de 8h à 9h).