RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN, CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 23 novembre Salade de mâche vinaigrette Pâtes carbonara + râpé Fromage Fruit de saison	Mardi 24 novembre Tarte au fromage Poisson meunière Ratatouille Petit suisse aux fruits	Mercredi 25 novembre Œuf dur mayonnaise Sauté de dinde Poêlée de légumes / pommes de terre Laitage	Jeudi 26 novembre Velouté de légumes Lasagnes de bœuf Fromage Fruit de saison	Vendredi 27 novembre Salade verte vinaigrette Gnocchis gratinés sauce végétarienne Fromage blanc sucré+ biscuit
Lundi 30 novembre Carottes râpées vinaigrette Riz cantonais Fromage Fruit de saison	Mardi 01 décembre Pois chiches en salade Pépites de poulet Courgettes à la crème Crème dessert à la vanille	Mercredi 02 décembre Salade d'endives Quenelles nature sauce champignons Blé bio Fromage Fruit de saison	Jeudi 03 décembre Taboulé Gardianne de taureau Carottes sautées Yaourt nature sucré	Vendredi 04 décembre Soupe de légumes Calamars à l'armoricaine Boulgour bio Fromage Fruit de saison
Lundi 07 décembre Velouté de courgettes / kiri® Tajine d'agneau aux pruneaux Semoule bio et légumes Mousse au chocolat	Mardi 08 décembre Salade verte vinaigrette Saucisses Lentilles cuisinées Fromage Fruit de saison	Mercredi 09 décembre Salade de pâtes Poisson meunière Épinards à la crème / croûtons Laitage	Jeudi 10 décembre Salade d'endives / emmental Omelette Petits pois à la tomates Compote de fruit	Vendredi 11 décembre Salade de riz bio Filet de colin sauce citronnée Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison
Lundi 14 décembre Soupe de pâtes Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts persillés Flan caramel	Mardi 15 décembre Mousse de canard Filet de volaille sauce champignons Pommes dauphines Fromage de chèvre Clémentine et friandise de Noël	Mercredi 16 décembre Salade de mâche / chèvre Veau aux olives Polenta Dessert de Noël	Jeudi 17 décembre Pizza Poisson pané + citron Gratin de courgettes Laitage	Vendredi 18 décembre Carottes râpées vinaigrette Tortellinis au fromage Fromage Fruit de saison

MENU VÉGÉTARIEN

POUR UN MENU ÉQUILIBRÉ : 1 FRUIT ET / OU LÉGUME • 1 PRODUIT CÉRÉALIER • 1 PRODUIT LAITIER • 1 SOURCE DE PROTÉINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE • LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT.

SAINT-MARTIN-DE-CRAU PROVENCE

Mise à jour le 05/10/2026