



CANTINE SCOLAIRE CUGES-LES-PINS – AVRIL 2024



	LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENREDI 5 AVRIL
Labels Eqalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
Goûter					
	FERIE	Menu végétarien Chili cheese nuggets ✓ Purée de légumes vert fromage ✓ Fromage ✓ Compote de pomme ✓ Petit suisse/clementine/biscuit	Poireaux vinaigrette Jambon braisé Omelette nature ✓ Lentilles Fruit de saison Yaourt mixé/barre bretonne	Menu Découverte Croziflette savoyarde Croziflette aux légumes ✓ Salade verte Tomme de Savoie Gâteau de Savoie Banane/mousse au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Crêpe emmental ✓ Riz de camargue Fruit de saison Compote/petit beurre
	LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENREDI 12 AVRIL
	Sauté de bœuf aux olives Pavé du fromager Pommes de terres sautées Yaourt lait de vache vanille Pêche au sirop Pain/chocolat/pomme	Menu BIO Cuisses de poulet poivrons Omelette nature Haricots verts / champignons Yaourt nature Fruit de saison Pain de mie/confiture/Banane	Friand au fromage Filet de merlu au four Pavé sarrasin ✓ Epinards gratinés Yaourt fruit mixé Petit roulé fraise/petit suisse	Menu végétarien Salade verte Pizza 4 fromages Bleu Fruit de saison Fromage blanc/petit lu	Salade de pâtes Escalope de dinde champignons Finger mozzarella ✓ Gratin de poireaux Calin sur lit de fruit Pain nutella/yaourt
	LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENREDI 19 AVRIL
	Chipolatas Pané de blé Purée de pdt Fromage Fruit de saison Yaourt nature/barre pâtisseries	Menu BIO Boulette de bœuf bio sauce tomate Boulettes de pois chiche tomate cumin sauce tomate Penne Fromage Fruit de saison Fromage blanc/pomme	Paleron aux carottes Quenelles gratinées ✓ Duo choux brocolis Tomme Flan au caramel Petit roulé chocolat/Pomme	Salade de riz Colin pané/citron Omelette au fromage ✓ Haricots verts Pomme caramel au four Pain kiri/compote	Menu végétarien Choux fleur vinaigrette ✓ Couscous de légumes fèves Semoule ✓ Yaourt nature ✓ Petit suisse/boudoir
	LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENREDI 26 AVRIL
	Menu végétarien Salade de lentille ✓ Quenelles à la tomate ✓ Julienne de légumes ✓ Fromage ✓ Yaourt vanille ✓ Pomme/compote/biscuit	Menu BIO Haut de cuisse de poulet Falafels de légumes ✓ Pâtes coudes rayés Camembert Fruit de saison Pain kiri/compote	Dos de colin au citron Quiche aux poireaux ✓ Poêlée de légumes Comté Crème dessert Barre bretonne/carré de chocolat	Choux rouge Rôti de veau Roulé au fromage ✓ Petits pois à la française Flan pâtisier Petit suisse/petit beurre	Steak haché sauce tomate Steak végétal sauce tomate ✓ Frites Petit suisse Moelleux chocolat maison Fruit/ Yaourt fruit
	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENREDI 3 MAI
	Menu végétarien Coleslaw ✓ Falafels à la tomate ✓ Polenta crémeuse ✓ Compote ✓ Yaourt mixé/sablé	Brocolis vinaigrette Saumonette crème basilic Crêpe au fromage ✓ Gratin dauphinois Fromage blanc Compote/petit suisse/biscuit	FERIE	Menu BIO Céleris rémoulade Poulet rôti Œuf dur sauce aurore ✓ Gratin de poireaux Gâteau du chef Pain/pâte à tartiner/yaourt	Menu des Gagnants Salade tomate/maïs/thon Hamburger maison Frites Fondant chocolat Jus d'orange/crepe nutella/Chamallow

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.