CANTINE SCOLAIRE CUGES LES PINS – Avril 2025

	LUNDI 31 Mars	MARDI 01 Avril	MERCREDI 02 Avril	JEUDI 03 Avril	VENDREDI 04 Avril
Labels Egalim :		**Menu veggie**		**Menu bio**	
Produit issu de l'agriculture biologique		Friand fromage Raviolis aux légumes	Daube de boeuf Sauté de tofu	Rôti de porc à la moutarde Œufs brouillés	Poisson meuniere Galette végétale
Label Rouge Menu végétarien		Kiri Fruit de saison	Polenta Cantal jeune AOP Cocktail de fruits	Pôelée de légumes de saison Emmental Fruit de saison	Coquillettes Saint-paulin Pêche au sirop
Haute valeur environnementale		Pain confiture / yaourt	Yaourt / Fruit / biscuit	Barre bretonne / compote	Pain chocolat / yaourt / fruit
	LUNDI 07 Avril	**MARDI 08 Avril**	**MERCREDI 09 Avril**	**JEUDI 10 Avril**	**VENDREDI 11 Avril**
		Menu veggie	***Menu des gagnants***	**Menu Bio**	
Appellation d'origine protégée	Salade de pâtes Tajine de dinde aux olives	Salade tomates mozzarella Lasagne végétal	Assiette de charcuterie (croque fromage) Wrap de poulet	Sauté de bœuf aux carottes	Brandade de poisson
Poisson MSC Appellation d'origine contrôlée	Croustifromage Courgettes sautées Fruit de saison	Comté AOP Mousse au chocolat	Wrap végé Frites Mars glacé	Galette végétale Polenta Kiri Compote maison	Omelette, purée de pomme de terre Salade verte Fromage Fruit de saison
Nos engagements :	Pain / fromage / compote	Marbré / fruit	Pain confiture / yaourt / compote	Biscuit roulé / yaourt	Pain miel / compote / fromage blanc
	LUNDI 14 Avril	**MARDI 15 Avril**	**MERCREDI 16 Avril**	**JEUDI 17 Avril**	**VENDREDI 18 Avil**
		Menu bio		**Menu veggie**	
Produit local	Paëlla poulet Paella végétarienne	Jambon braisé Ravioles au fromage	Sauté de veau Galette végétal	Salade de pomme de terre Omelette au fromage Ratatouille	Pesca de poisson Nuggets de blé
Dessert maison		Pomme de terre sautées	Mélange de céréales		Gratine de blettes
Viande d'origine France	Edam Banane	Babybel Fruit de saison	Tomme AOP Ile flotante	Gâteau au chocolat	Cantafrais Fruit de saison
100% fraîcheur	Yaourt / pain pâte à tartiner	compote / fromage blanc	Pain chocolat noir / Fruit	Fruit / Yaourt	Yaourt / pain confiture
	LUNDI 21 Avril	**MARDI 22 Avril**	**MERCREDI 23 Avril**	**JEUDI 24 Avril**	**VENDREDI 25 Avril**
		Menu bio		**Menu veggie / Pâques**	**Menu italien**
	Férié	Boulettes d'agneau Omelette Frites Carré frais Fruit de saison	Coleslaw Saucisses Saucisses végétariennes Lentilles Salade de fruits	Oeufs mimosa Risotto d'asperges Brie AOP Mousse au chocolat	Tomates mozzarella Colin sauce tomate, olives et basilic Curry de lentilles Pâte au pesto Tiramisu
		Yaourt / Fruit / pain confiture	Pain chocolat au lait / yaourt	Pain confiture / Fruit / yaourt	Biscuit chocolat / Yaourt
	LUNDI 28 Avril	**MARDI 29 Avril**	**MERCREDI 30 Avril**	**JEUDI 01 Mai**	**VENDREDI 02 Mai**
	Menu royal de l'empereur	***Menu bio***			
Menu végétarien Menu à thème Goûter	Nems de légumes Porc au caramel Tofu au caramel Riz cantonais (sans viande) Litchi	Salade mixte Escalope pané, citron Croustifromage Pâtes Compote maison	Salade mixte Gardianne de taureau (alazard) Œufs sauce aurore Polenta Bleu bresse AOP Fruit de saison		
Sous réserve d'approvisionnement	Yaourt / pain pâte à tartiner	Yaourt / compote / moelleux chocolat	Fruit / fromage blanc		

13/03/2025

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.