

Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON[®]
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 14 du 3 avr au 7 avr 2023	Semaine 15 du 10 avr au 14 avr 2023	Semaine 18 du 1 mai au 5 mai 2023	Semaine 19 du 8 mai au 12 mai 2023	Semaine 20 du 15 mai au 19 mai 2023
LUNDI	Salade de betteraves Lasagnes aux légumes Cantal Fruit	-	-	-	Tomates Boul'sarrazin Brocolis Yaourt bio
MARDI	Salade au fromage Goulash bœuf mijoté Purée Far aux pommes & abricot -	Céleri remoulade Langue de bœuf Semoule Yaourt bio	Carottes râpées Nuggets fromager Haricots panachés Flan au caramel -	Friands Rosbeef Haricots verts Brie Fruit	Salade au Cantal Poulet Frites Petit moulé Fruit
JEUDI	Salade campagnarde chou chinois, pdt et lardons Emincé de porc Pommes vapeur Fromage blanc -	Potage de légumes Paupiette de veau Petits pois Camembert Fruit	Taboulé Jambon braisé Gratin Dubarry gratin choux fleurs et p de terre Saint Paulin Fruit	Salade soissonnaise Tortilla Salade verte Gâteau au yaourt -	-
VENDREDI	Potage de légume Filet de poisson Carottes vapeur St Nectaire Fruit	Salade verte Tartiflette Gouda bio Compote	Concombres Bœuf bourguignon Pâtes Mousse au chocolat -	Radis Filet de poisson Riz créole Crème maison	-

Produit bio (certification pour un produit issu de l'agriculture biologique)

Fait-maison (plat élaboré par la cuisine centrale)

Produit local (dans un rayon de 50 km)

Produit labellisé (produit dont la qualité est reconnue par un label officiel)



Charte alimentaire 2021-2025

Retrouvez les 14 engagements de la restauration scolaire sur le site internet de la ville de Craon



ou légumes
Laitiers
Céréales et féculents
Viande (origine France hors veau)
Poisson (selon arrivage en frais)

Avez-vous pensé à réserver vos repas sur le portail familles.paysdecraon.fr ?

Sous réserve de possibilités d'approvisionnement / Menus susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs (règlement INCO) / Repas spécifiques sur demande / Menus visés par une diététicienne