




ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).














REPAS VEGETARIEN

Victoire 1945

Ascension

Pont de l'ascension

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Victoire 1945	fêtons les Ascension	fêtons les Solange
SALADE DE POIS CHICHE BIO 	***	FERIE	FERIE	FERME
CONCOMBRES BIO 	***			
BOLOGNAISE (À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) 	OMELETTE BIO 	FERIE	FERIE	FERME
TORTIS BIO 	COURGETTES BIO BRAISEES 			
PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	RIZ IGP CREOLE 			
***	TOMME NOIRE IGP 	FERIE	FERIE	FERME
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE			
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	FERIE	FERIE	FERME

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 


Dessert Maison 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

















ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Fête du pain

Repas Végétarien

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
fêtons les Rolande *** ***	fêtons les Matthias CAROTTES BIO RAPEES  MACEDOINE	fêtons les Denise *** ***	fêtons les Honoré TOMATES BIO  HOUMOUS MAISON ET SON TOAST 	fêtons les Pascal *** ***
SAUTE DE POULET AU CURRY MAISON  BROCOLIS BIO AUX OIGNONS  SEMOULE BIO 	CHIPOLATA AUX HERBES FRITES  COURGETTES BIO BRAISEES 	BOULETTES DE BOEUF BIO  BOULGOUR BIO  RATATOUILLE BIO 	PASTA PARTY BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL AU PARMESAN AOP  TORTIS BIO  CAROTTES BIO VICHY 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME  EPINARDS BIO A L'AIL  RIZ PILAF BIO 
MIMOLETTE	***	FROMAGE	***	BUCHE MI-CHEVRE
FRUIT DE SAISON BIO  FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE 	YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE DU CHEF  FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO  SUISSE FRUITE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT





















 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Lundi de Pentecôte

REPAS VEGETARIEN



lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
fêtons les Lundi de Pentecôte	fêtons les Constantin	fêtons les Emile	fêtons les Didier	fêtons les Donatien
	***	SALADE VERTE BIO 	TOMATES BIO MOZZARELLA 	***
	***	***	OEUF DUR BIO 	***
FERIE	BROUILLADE MAISON 	HOT-DOG MAISON 	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MAISON 	FLAN DE THON A LA PROVENCE MAISON 
	RIZ CREOLE IGP 	POTATOES 	BROCOLIS BIO GRATINES 	COQUILLETES BIO 
	PIPERADE BIO 	***	SEMOULE BIO AU BEURRE 	DEMI COURGETTE BIO ROTIE AUX HERBES 
	MIMOLETTE	***	***	EDAM
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE 	CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS A THEME : AMBIANCE DE LA BROSSE



REPAS VEGETARIEN



lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
fêtons les Augustin	fêtons les Germain	fêtons les Ursule	fêtons les Ferdinand	fêtons les Visitation
***	SALADE FACON KACHUMBARRI MAISON (TOMATE BIO, CONCOMBRE BIO, OIGNON BIO, VINAIGRETTE AU CITRON)	SALADE VERTE BIO	***	ROSETTE ET CORNICHONS
***	EMINCE DE CUISSSE DE POULET SAUCE FACON YASSA MAISON	HACHIS PARMENTIER (À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	***	CHIFFONNADE DE BATAVIA BIO AUX CROUTONS
JAMBON BRAISE	RIZ IGP A LA SENEGALaise	CAROTTES BIO	CROQUE VEGETARIEN MAISON	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCEALE
PÂTES BIO	POELEE DE LEGUMES BIO AUX EPICES	***	COURGETTES BIO AUX OIGNONS	RATATOUILLE BIO
HARICOTS VERTS BIO	***	***	COEUR DE BLE BIO	POMMES DE TERRE BIO PERSILLEES
CANTAL AOP	***	***	CAMEMBERT	***
FRUIT DE SAISON BIO	CAKE MARBRE DU CHEF	CREME AUX OEUFS DU CHEF	GLACE	COMPOTE BIO
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison


Dessert Maison


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.






























ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
fêtons les Kévin	fêtons les Clotilde	fêtons les Igor	fêtons les Norbert	fêtons les Gilbert
MELON LOCAL 	***	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	***	CAROTTES BIO RAPEES 
CONCOMBRES BIO 	***	***	***	WRAP AU THON ET CAROTTES MAISON 
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES MAISON 	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MAISON 	SAUTE DE POULET MAISON 	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE MAISON 	COUSCOUS DE LA MER MAISON 
***	AUBERGINE BIO A LA PARMESANE (PARMESAN AOP) 	AUX LEGUMES BIO 	POMMES DE TERRE BIO SAUTÉES 	LÉGUMES COUSCOUS BIO 
(COQUILLETTES BIO) 	RIZ IGP PILAF 	***	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	SEMOULE BIO 
***	MIMOLETTE	***	CANTAL AOP 	***
GLACE 	FRUIT DE SAISON BIO 	ILE FLOTTANTE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 


Dessert Maison 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



























ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS A THEME : ATELIER WRAP PARTY - C'EST TOI LE CHEF !

REPAS VEGETARIEN

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
fêtons les Landry *** ***	fêtons les Barnabé MELON LOCAL 	fêtons les Guy SAUCISSON A L'AIL ***	fêtons les Antoine de P. *** ***	fêtons les Elisée TOAST AU CHEVRE ET SALADE TOMATES BIO AU BASILIC 
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL MAISON  TOMATE BIO PROVENCALE  PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 	WRAP (GALETTE)  GARNITURE WRAP : POULET AU CURRY ET CRUDITES BIO  RIZ IGP 	DAUBE DE BOEUF MAISON  POMMES DE TERRE BIO VAPEUR  ***	COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES, AMANDES, PARMESAN AOP  SEMOULE BIO  BROCOLIS BIO 	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE  CAROTTES BIO FACON VICHY  PÂTES BIO 
BRIE	***	***	TOMME NOIRE IGP 	***
FRUIT DE SAISON BIO  LIEGEOIS CHOCOLAT	CAKE DU CHEF 	GLACE  FRUIT DE SAISON BIO 	POT GLACE  FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO  YACURT AROMATISE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 


Dessert Maison 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
fêtons les Hervé	fêtons les Léonce	fêtons les Romuald	fêtons les Silvère	fêtons les Gonzague
CAKE AUX OLIVES MAISON 	***	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	***	SALADE DE TOMATES BIO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE 
SALADE VERTE BIO 	***	***	***	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE IGP, MAIS, CIBOULETTE 
SAUTE DE DINDE SAUCE CREME MAISON 	OMELETTE DE POMMES DE TERRE BIO 	ROTI DE PORC JUS AU THYM MAISON 	LASAGNES (À L'ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS BIO AU JUS 	***	BOULGOUR BIO 	SALADE VERTE BIO 	GRATIN DE COURGETTES BIO 
COEUR DE BLE BIO 	TOMATE BIO ROTIE 	TIAN DE LEGUMES BIO 	***	SEMOULE BIO 
***	BÛCHE MI-CHEVRE	***	GOUDA	***
ILE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON BIO 	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE AU CITRON DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 


Dessert Maison 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



























ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Prosper	fêtons les Anthelme	fêtons les Fernand	fêtons les Irénée
PASTEQUE	***	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO 	***
CONCOMBRES BIO 	***	***	MELON LOCAL 	***
BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL MAISON 	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA MAISON 	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	CHEESE BURGER MAISON 	CABILLAUD MSC PANE 
TORTIS BIO 	COURGETTES BIO BRAISEES 	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	FRITES 	RATATOUILLE BIO 
CAROTTES BIO BRAISÉES 	COEUR DE BLE BIO 	FLAGEOLET	COURGETTES BIO BRAISEES 	RIZ IGP 
***	EMMENTAL	***	***	CAMEMBERT BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	POT DE GLACE 	YAOURT AUX FRUITS	ROSE DES SABLES DU CHEF 	MELON LOCAL 
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



ETABLISSEMENT SCOLAIRE DE SAINT CANNAT



C'est les Vacances !!!

























 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



REPAS VEGETARIEN

REPAS PIQUE NIQUE

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
fêtons les Thierry	fêtons les Martinien	fêtons les Thomas	fêtons les Florent	fêtons les Antoine
WRAP AU THON ET CRUDITES BIO 	***	TOMATES BIO 	TABOULE BIO 	TOMATES CERISES
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	***	***	BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE 	OU RADIS A LA CROQUE
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE MAISON 	PIZZA AU FROMAGE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	JAMBON BLANC LABEL ROUGE 	SANDWICH JAMBON
BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 	SALADE VERTE BIO 	POMMES DE TERRE BIO 	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO 	OU SANDWICH THON
SEMOULE BIO 	***	TIAN DE LEGUMES DU SOLEIL BIO 	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	CHIPS
***	GOUDA	***	***	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	BATONNET DE GLACE 	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE 	ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.