



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

Ascension

Pont de l'ascension

lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
fêtons les Prudence	fêtons les Gisèle	fêtons les Ascension	fêtons les Solange
SALADE DE POIS CHICHE BIO 	***	FERIE	FERME
BOLOGNAISE (à l'égréné de boeuf bio) 	OMELETTE BIO 		
TORTIS BIO 	COURGETTES BIO BRAISEES 		
PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	RIZ IGP CREOLE 		
***	TOMME NOIRE IGP 		
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS VANILLE		

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).

Fête du pain

Repas Végétarien



lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
fêtons les Rolande	fêtons les Matthias	fêtons les Honoré	fêtons les Pascal
***	CAROTTES BIO RAPEES	TOMATES BIO	***
SAUTE DE POULET AU CURRY MAISON	CHIPOLATA AUX HERBES	PASTA PARTY BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL AU PARMESAN AOP	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
BROCOLIS BIO AUX OIGNONS	Frites	TORTIS BIO	EPINARDS BIO A L'AIL
SEMOULE BIO	COURGETTES BIO BRAISEES	CAROTTES BIO VICHY	RIZ PILAF BIO
MIMOLETTE	***	***	BUCHE MI-CHEVRE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	CAKE 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 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).

Lundi de Pentecôte

REPAS VEGETARIEN

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
fêtons les Lundi de Pentecôte	fêtons les Constantin	fêtons les Didier	fêtons les Donatien
FERIE	***	TOMATES BIO MOZZARELLA 	***
	BROUILLADE MAISON 	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MAISON 	FLAN DE THON A LA PROVENCALE MAISON 
	RIZ CREOLE IGP 	BROCOLIS BIO GRATINES 	COQUILLETES BIO 
	PIPERADE BIO 	SEMOULE BIO AU BEURRE 	DEMI COURGETTE BIO ROTIE AUX HERBES 
	MIMOLETTE	***	EDAM
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE 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 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 A THEME : AMBIANCE DE LA BROUSSE

REPAS VEGETARIEN

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
fêtons les Augustin	fêtons les Germain	fêtons les Ferdinand	fêtons les Visitation
***	SALADE FACON KACHUMBARRI MAISON 	***	ROSETTE ET CORNICHONS
JAMBON BRAISE	EMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE FACON YASSA MAISON 	CROQUE VEGETARIEN MAISON 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
PÂTES BIO 	RIZ IGP A LA SENEGALAISE 	COURGETTES BIO AUX OIGNONS 	RATATOUILLE BIO 
HARICOTS VERTS BIO 	POELEE DE LEGUMES BIO AUX EPICES 	COEUR DE BLE BIO 	POMMES DE TERRE BIO PERSILLEES 
CANTAL AOP 	***	CAMEMBERT	***
FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE MARBRE DU CHEF 	GLACE 	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 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 fêtons les Kévin	mardi 04 juin fêtons les Clotilde	jeudi 06 juin fêtons les Norbert	vendredi 07 juin fêtons les Gilbert
MELON LOCAL 	***	***	CAROTTES BIO RAPEES 
PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES MAISON 	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES MAISON 	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE MAISON 	COUSCOUS DE LA MER MAISON 
(COQUILLETES BIO) 	AUBERGINE BIO A LA PARMESANE (parmesan AOP) 	POMMES DE TERRE BIO SAUTÉES 	LÉGUMES COUSCOUS BIO 
***	RIZ IGP PILAF 	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	SEMOULE BIO 
***	MIMOLETTE	CANTAL AOP 	***
GLACE 	FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU AU YAOURT 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 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 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
fêtons les Landry	fêtons les Barnabé	fêtons les Antoine de P.	fêtons les Elisée
***	MELON LOCAL 	***	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE ET AU MIEL MAISON 	POULET AU CURRY MAISON 	COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE AUX AMANDES, AMANDES, PARMESAN AOP 	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE 
TOMATE BIO PROVENCALE 	POEELE DE LEGUMES BIO 	SEMOULE BIO 	CAROTTES BIO FACON VICHY 
PUREE DE POMMES DE TERRE BIO 	RIZ IGP 	BROCOLIS BIO 	PÂTES BIO 
BRIE	***	TOMME NOIRE IGP 	***
FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE DU CHEF 	POT GLACE 	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 17 juin fêtons les Hervé	mardi 18 juin fêtons les Léonce	jeudi 20 juin fêtons les Silvère	vendredi 21 juin fêtons les Gonzague
CAKE AUX OLIVES MAISON 	***	***	SALADE DE TOMATES BIO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE 
SAUTE DE DINDE SAUCE CREME MAISON 	OMELETTE DE POMMES DE TERRE BIO 	LASAGNES (à l'égréné de boeuf bio) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS BIO AU JUS 	***	SALADE VERTE BIO 	GRATIN DE COURGETTES BIO 
COEUR DE BLE BIO 	TOMATE BIO ROTIE 	***	SEMOULE BIO 
***	BÛCHE MI-CHEVRE	GOUDA	***
ILE FLOTANTE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES 

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 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
fêtons les Jean-Baptiste	fêtons les Prosper	fêtons les Fernand	fêtons les Irénée
PASTEQUE	***	SALADE VERTE BIO 	***
BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL MAISON 	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA MAISON 	CHEESE BURGER MAISON 	CABILLAUD MSC PANE 
TORTIS BIO 	COURGETTES BIO BRAISEES 	FRITES 	RATATOUILLE BIO 
CAROTTES BIO BRAISÉES 	COEUR DE BLE BIO 	COURGETTES BIO BRAISEES	RIZ IGP 
***	EMMENTAL	***	CAMEMBERT BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	POT DE GLACE 	ROSE DES SABLES DU CHEF 	MELON LOCAL 

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



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 (production et récoltes).



REPAS VEGETARIEN

REPAS PIQUE NIQUE

lundi 01 juillet fêtons les Thierry	mardi 02 juillet fêtons les Martinien	jeudi 04 juillet fêtons les Florent	vendredi 05 juillet fêtons les Antoine
TOAST A LA TARTINADE DE THON ET CRUDITES BIO 	***	TABOULE BIO 	TOMATES CERISES
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE MAISON 	PIZZA AU FROMAGE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE 	SANDWICH JAMBON
BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 	SALADE VERTE BIO 	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO 	OU SANDWICH THON
SEMOULE BIO 	***	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	CHIPS
***	GOUDA	***	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	BATONNET DE GLACE 	ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE 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 entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.