

# Menus restauration



	Semaine 20 du 13 mai au 17 mai 2024	Semaine 21 du 20 mai au 24 mai 2024	Semaine 22 du 27 mai au 31 mai 2024	Semaine 23 du 3 juin au 7 juin 2024	Semaine 24 du 10 juin au 14 juin 2024
LUNDI	<p>Betteraves rouges </p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Beignets de courgette</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>SEMAINE EUROPÉENNE</p> <p>avec les trois jumelages</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet meunière</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade méli-mélo </p> <p>Jambon</p> <p>Petits pois carottes </p> <p>Brie</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Macédoine </p> <p>Galette au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Compote</p>
MARDI	<p>Salade Coleslaw carotte, céleri, chou</p> <p>Rôti de dinde  </p> <p>Haricots verts  </p> <p>Semoule au chocolat  </p> <p>-  </p>	<p>Sauté de dinde </p> <p>SPAETZLE  </p> <p>GENOISE FORET NOIRE </p>	<p>Cervelas</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Flageolets</p> <p>Entrammes  </p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Salade verte </p> <p>Riz au lait  </p>	<p>Blanquette de veau  </p> <p>Riz créole  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	<p>Tomates</p> <p>Ravioli bio  </p> <p>Salade verte </p> <p>Tartelette crumble </p>	<p>Salade Chopska </p> <p>RACKOT KRUMPLI </p> <p>Fromage blanc  </p>	<p>Boulettes de bœuf </p> <p>Ratatouille </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Chou crème</p>	<p>Couscous </p> <p>Salade verte </p> <p>Compote</p>	<p>Salade piémontaise  </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots panachés </p> <p>Crème de gruyère</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENREDI	<p>Concombre </p> <p>Poisson du marché  </p> <p>sauce beurre blanc </p> <p>Blé crémeux </p> <p>Yaourt bio </p>	<p>FISCH and CHIPS  </p> <p>Salade verte  </p> <p>CREME ANGLAISE </p> <p>Gâteaux secs</p>	<p>Gratin de lentilles  </p> <p>Salade verte </p> <p>Crème maison  </p>	<p>Poisson du marché  </p> <p>Poêlée maraîchère  </p> <p>Tomme de Loire </p> <p>Fruit</p>	<p>Radis</p> <p>Spaghetti au poisson  </p> <p>Crème maison  </p> <p>Gâteaux secs</p>

- 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



fruits ou légumes  
produits laitiers  
céréales et féculents  
viande (origine France hors veau)  
ou poisson (selon arrivage en frais)

