

Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON[®]
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 10 du 3 mars au 7 mars 2025	Semaine 11 du 10 mars au 14 mars 2025	Semaine 12 du 17 mars au 21 mars 2025	Semaine 13 du 24 mars au 28 mars 2025	Semaine 14 du 31 mars au 4 avr 2025
LUNDI	Carottes râpées Burger Frites Crème chocolat -	Rôti de bœuf Blé crémeux Camembert Fruit	Salade du Nord Poulet tex mex Haricots beurre Cantal fruit	Salade au chou chinois Emincé de volaille Brocolis Entrammes fruit	Macédoine de légumes Boul'sarrazin Ratatouille Compote pomme fraise
MARDI	Potage Gratin de pâtes au thon Salade verte Doonuts	Céléri-surimi Blanquette de veau Riz pilaf Crème maison -	Cassoulet Salade verte Yaourt bio	Bœuf bourguignon Pâtes Fromage blanc bio	Salade de lentilles Paupiette de veau Semoule Iles flottantes -
JEUDI	Steack fromager Purée florentine Saint Nectaire fruit	Betteraves rouges Boulette bœuf bio Choux de Bruxelles Gouda Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Gratin de raviolis Salade verte Brie fruit	Salade de pois-chiches Lasagnes aux légumes Salade verte Gâteau au chocolat	Gratin malouin Tomme de Loire Salade de fruit
VENDREDI	Pizza Poisson du marché Choux romanesco Crème maison -	Potage de légumes Filet meunière Jardinière de légumes Fromage fondu Fruit	Poisson du marché Pommes vapeur Riz au lait au chocolat -	Poisson du marché Pommes rosti Emmenthal Pomme bio	Salade fermière Poisson du marche Carottes vapeur Eclairs

- 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)



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

