

Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON[®]
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 17 du 21 avr au 25 avr 2025	Semaine 18 du 28 avr au 2 mai 2025	Semaine 19 du 5 mai au 9 mai 2025	Semaine 20 du 12 mai au 16 mai 2025	Semaine 21 du 19 mai au 23 mai 2025
LUNDI	- - - - -	Betteraves râpées Boulette agneau Tajine Cantal Fruit	Salade Italienne Filet meunière Chou romanesco Tomme de Loire fruit	Tomatez Mozzarella Emincé de volaille Carottes vichy Fromage blanc bio	Lasagnes aux légumes Salade verte Petits suisse Compote
MARDI	Tomates Boulette au sarrazin Flageolets Yaourt bio	Concombres Sauté de veau Marengo Riz créole Crème maison	Céleri surimi Rôti de porc Lentilles Tapioca au chocolat	Pomelos Saucisses Purée Gouda Fruit	Carottes râpées Rôti de bœuf Pommes noisettes Pana Cotta Pistache
JEUDI	Hachis parmentier Salade verte Saint Nectaire fruit			Gratin de pâtes au thon Salade verte Brie Eclair	Salade piémontaise Poulet Ratatouille Entrammes Fruit
VENDREDI	Friands Poisson du marché Brocolis Crème poire-chocolat	Jambon Coquillettes Camembert bio Fruit	Salade de chou chinois Langue de bœuf Pommes vapeur Petit moulé Fruit	Macédoine Poisson du marché Blé crémeux Emmenthal bio fruit	Salade niçoise Poisson du Marché Choux de Bruxelles Yaourt aromatisé

- 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



Programme européen

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

