

Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON[®]
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 22 du 26 mai au 30 mai 2025	Semaine 23 du 2 juin au 6 juin 2025	Semaine 24 du 9 juin au 13 juin 2025	Semaine 25 du 16 juin au 20 juin 2025	Semaine 26 du 23 juin au 27 juin 2025
LUNDI	Melon boul bœuf Flageolets Yaourt bio fruits rouges	Carottes râpées Filet meunière Brocolis St Nectaire Fruit		Sardines Normandin de veau Choux de Bruxelles Yaourt aro	Salade niçoise Gratin malouin Salade verte Ile flottante
MARDI	Salade Maïs tom thon Capeletti Salade verte Glace	Concombre Bœuf bourguignon Pommes vapeur Crème vanille maison	Salade chou chinois Sauté de dinde Petits pois Petit moulé Fruit	Hachis parmentier Salade verte Tomme de Loire Fruit	Melon Jambon blanc Pâtes Crème de gruyère Tartelette aux pommes
JUDI		Taboulé libannais Cordon bleu Haricots verts Camembert bio Fruit	Rillettes Galette au fromage Salade verte Compote	Salade piémontaise Moussaka Doonuts au chocolat	Tomates Saucisses Chou romanesco Entrammes Fraise
VENDREDI		Paëlla Entrammes Beignet framboise	Salade au fromage Poisson du marché Blé crémeux Crème maison	Rôti de bœuf Ratatouille Emmenthal bio fruit	du 27 juin au 3 juillet MENUS DES ENFANTS

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)



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