

Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON[®]
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 15 du 7 avr au 11 avr 2026	Semaine 18 du 27 avr au 1 mai 2026	Semaine 19 du 4 mai au 8 mai 2026	Semaine 20 du 11 mai au 15 mai 2026	Semaine 21 du 18 mai au 22 mai 2026
LUNDI	- - - - -	Salade mexicaine Cordon bleu Chou romanesco Fromage Fruit	Salade méli-mélo Filet meunière Chou de Bruxelles Yaourt bio	Taboulé Paupiette de veau Gratin de courgette Tomme de Loire Fruit	Salade de chou chinois Crousti Fromage Brocolis Compote
MARDI	Salade au fromage Croque veggie Haricots verts Fromage blanc bio	Salade Grecque Palette à la diable Pâtes Crème dessert	Poulet Frites Entrammes Fruit	Brandade de thon Salade verte Flan coco	Radis Noix de jambon Mojettes Marbré au chocolat -
JEUDI	Lasagnes bolognaise Salade verte Fromage Eclairs	Tomates Gratin du Mouillotin Salade verte Camembert Fruit	Salade farandole Galette au fromage Salade verte Far breton Fruit		Carottes râpées Saucisses Pâtes Gouda Fruit
VENDREDI	Friands Poisson du marché Brocolis Roulé à la confiture				Pâté Poisson du marché Ratatouille Riz au lait

- 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 (voir site Ville de Craon) / Repas spécifiques sur demande