

# Menus restauration scolaire

Cuisine centrale  
Ville de Craon



**CRAON**<sup>®</sup>  
— VIVRE AU POSITIF —

|          | Semaine 22<br>du 25 mai au 29 mai 2026  | Semaine 23<br>du 1 juin au 5 juin 2026  | Semaine 24<br>du 8 juin au 12 juin 2026   | Semaine 25<br>du 15 juin au 19 juin 2026  | Semaine 26<br>du 22 juin au 26 juin 2026  |
|----------|---|---|---|---|---|
| LUNDI    | -<br>-<br>-<br>-  | <b>Friands</b><br><b>Steack fromager</b><br><b>Haricots verts</b><br><b>Tomme de Loire</b><br><b>Fruit</b>      | <b>Salade italienne</b><br><b>Paupiette de veau</b><br><b>Petits pois</b><br><b>Yaourt bio</b>          | <b>Rillettes</b><br><b>Rôti de bœuf</b><br><b>Flageolets</b><br><b>Gouda</b><br><b>Fruit</b>      | <b>Céleri remoulade</b><br><b>Boul' bœuf</b><br><b>Chou romanesco</b><br><b>Glace</b>                         |
| MARDI    | <b>Salade au fromage</b><br><b>Boul'végé</b><br><b>Pâtes</b><br><b>Yaourt aromatisé</b>                   | <b>Melon</b><br><b>Wings de poulet</b><br><b>Sarrazin</b><br><b>Crème maison</b>                                | <b>Concombres</b><br><b>Langue de bœuf</b><br><b>Riz créole</b><br><b>Camembert bio</b><br><b>Fruit</b> | <b>Salade mexicaine</b><br><b>Chili con carn</b><br><b>Salade verte</b><br><b>Fromage blanc</b>   | <b>Tomates</b><br><b>Escalopes de dinde</b><br><b>Pommes vapeur</b><br><b>Crème maison</b>                    |
| JEUDI    | <b>Betteraves rouges</b><br><b>Rougail saucisse</b><br><b>Riz Pilaf</b><br><b>Fromage</b><br><b>Fruit</b> | <b>Taboulé libanais</b><br><b>Rôti de porc</b><br><b>Poêlée de courgettes</b><br><b>Fromage</b><br><b>Fruit</b> | <b>Carottes râpées</b><br><b>Coquillettes boloti</b><br><b>Flan</b>                                     | <b>Salade grecque</b><br><b>Galette au fromage</b><br><b>Salade verte</b><br><b>Ile flottante</b> | <b>Macédoine</b><br><b>Chipolatas</b><br><b>Ratatouille</b><br><b>Camembert bio</b><br><b>Fruit</b>           |
| VENDREDI | <b>Cheese burger</b><br><b>Pommes noisette</b><br><b>Glace</b>  | <b>Salade au chou chinois</b><br><b>Poisson du marché</b><br><b>Purée crècy</b><br><b>Gâteau aux pommes</b>     | <b>Salade piémontaise</b><br><b>Filet meunière</b><br><b>Brocolis</b><br><b>Crème maison</b>            | <b>Moules</b><br><b>Frites</b><br><b>Tomme de Loire</b><br><b>Fruit</b>                           | <b>Salade niçoise</b><br><b>Poisson du marché</b><br><b>Carottes vichy</b><br><b>Liégeois</b><br><b>Fruit</b> |

- 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