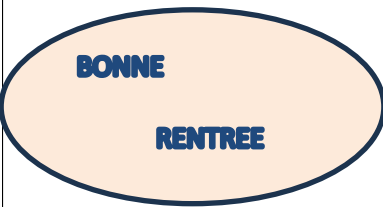


Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 36 du 1 sept au 4 sept 2026	Semaine 37 du 7 sept au 11 sept 2026	Semaine 38 du 14 sept au 18 sept 2026	Semaine 39 du 21 sept au 25 sept 2026	Semaine 40 du 28 sept au 2 oct 2026
LUNDI		Rôti de bœuf Pommes noisettes Yaourt bio	Rillettes Filet meunière Brocolis Saint Nectaire Fruit	Concombre à la crème Boul bœuf Haricots verts Petit moulé Compote	Salade méli-mélo Crispy au fromage Ratatouille Flan au caramel
MARDI	Carottes rapées Nuggets de poulet Haricots verts Tomme de Loire Glace	Macédoine Capeletti provençal Salade verte Crème dessert	Salade au fromage Sauté de veau Semoule Crème maison caramel Fruit	Brandade au thon Salade verte Tomme des Pyrénées Banane	Goulash Blé crémeux Crème maison chocolat
JEUDI	Tomate Sauté de dinde Petits pois Camembert Fruit	Melon Rôti de porc Flageolets Crème maison vanille	Salade grecque Lasagnes aux légumes Salade verte Tomme de Loire Fruit	Taboulé Galette au fromage Salade verte Fromage blanc bio	Poulet Pommes noisettes Emmental bio Fruit
VENDREDI	Concombres Filet de poisson Pâtes Crème maison chocolat	Bœuf bourguignon Pommes vapeur Gouda Fruit	Salade du Nord Rôti de dinde Poêlée méridionale Flan patissier	Pizza Filet de poisson Riz créole Fromage Fruit	Tomates Filet de poisson Carottes vapeur St Nectaire Salade de fruits

-  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 (voir site Ville de Craon)