

Menus restauration scolaire

Cuisine centrale
Ville de Craon



CRAON[®]
— VIVRE AU POSITIF —

	Semaine 41 du 6 oct au 10 oct 2025	Semaine 42 du 13 oct au 17 oct 2025	Semaine 45 du 3 nov au 7 nov 2025	Semaine 46 du 10 nov au 14 nov 2025	Semaine 47 du 17 nov au 21 nov 2025
LUNDI	Céleri remoulade Cordon bleu Brocolis Camembert Compote	Rillettes Langue de bœuf Riz pilaf Tomme de Loire Fruit	Salade du nord Filet meunière Haricots verts Liégeois	Potage Escalopes viennoise Pâtes Emmenthal Fruit	Carottes râpées Croq fromage Petits pois Crème dessert
MARDI	Cassoulet Salade verte Crème dessert	Lasagnes aux légumes Salade verte Gouda Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Goulash Pommes vapeur Saint Nectaire Fruit		Salade Lilloise endives-pommes-champignon Bœuf bourguignon Semoule Crème vanille -
JEUDI	LE GRAND REPAS	Salade piémontaise Rôti de porc Ratatouille Yaourt bio	Salade farandole Chipolatas Choux de Bruxelles Entrammes Fruit	Macédoine Hachis bolotti Salade verte Brie Fan caramel	Salade au fromage Poulet Frites Cantal Fruit
VENDREDI	S chou chinois Poisson du marché Pommes vapeur Fromage blanc aro	Friand Emincé de volaille Purée Petit moulé Fruit	Salade méli-mélo Pot au feu Riz au lait	Quiche lorraine Poisson du marché Blé crémeux Entrammes Fruit	Salade campagnarde Filet de poisson Purée crécy Far

- 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