



RESTAURATION SCOLAIRE

LA CANTINE

La cantine de l'école de Tigeaux accueille une soixantaine d'enfants. Elle a été créée en 2007 suite à l'agrandissement de l'école et à l'ouverture d'une troisième classe à la rentrée 2017.

Les élèves qui restent dans l'enceinte scolaire à l'heure du déjeuner sont pris en charge par Sylvie, Evelyne, Myriam, Sandrine et Christian.

La fourniture des repas est assurée selon le principe de la liaison froide par un prestataire extérieur qui livre quotidiennement des plats nutritionnellement équilibrés.



MENU ECOLE TIGEAUX



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Carottes au beurre </p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards S/P : Terrine de poisson</p>	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>




 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*		Rôti de dinde
Fromage blanc sucré 	Coquillettes		Haricots verts 
Eclair au chocolat	St Bricet		Coulommiers
	Palet Breton		Fruit de saison
	S/V : Poisson pané S/P : Jambon de dinde		S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagner
 * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre  bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage</p>		<div style="text-align: center;">   <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>  </div>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, comp

Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, per:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accomp
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette		Quiche*
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote		Nuggets de poulet
Yaourt aux fruits mixés	Macaroni		Haricots beurre
Fruit de saison	Coulommiers		Tomme blanche
S/V : Poisson en sauce	Crème dessert chocolat		Fruit de saison
			S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Salade verte	Tomates vinaigrette		Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar		Couscous boulettes et merguez (PC)
Saint Moret	Pommes noisette		Buchette
Fruit de saison	Cheddar		Fruit de saison
	Mousse au chocolat		
	S/V : Poisson gratiné au fromage		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	





INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, coug

S/V : Sans viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompag
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Radis beurre 	Salami*		Salade Grecque 	
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			P
Livarot 	Carré de l'Est		Banane sauce chocolat	
Fruit de saison	Mousse au chocolat			
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson S/P : Salades de pommes de terre			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Vieille Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement so

- * Plat contenant du porc

**DOCUMENTS À
TÉLÉCHARGER**

Formulaire d'inscription à la cantine

Règlement intérieur

Tarifs de cantine

28 rue du grand Morin
77163 Tigeaux
01.64.04.32.90

Nous contacter

