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.

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*		Œuf dur mayonnaise	Suri
Cordon bleu	Moules marinières		Parmentier végétarien (pc)	Mer
Pommes vapeurs	Frites			Ha
Gouda	Mimolette		Petit suisse sucré	Yaou
Compote de pommes-poires	Fruit de saison		Croisillon aux pommes	Mous
S/V: Nuggets de poisson	**S/P** : Roulade de volaille **S/V** : Maïs au thon			S/V

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

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, car
tomates

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

armor cuisine
La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Velouté de potiron Poulet rôti Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison **S/V** : Falafel à la tomate			Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Crê Poi Poêl Y F

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

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraiche, fromage blanc, persil

S/V : Sans viande S/P : Sans porc

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées	Œuf
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Tomate farcie veggie	Emi f
Jardinière de légumes	Semoule		Riz	Ho
Yaourt aromatisé	Chaource		Yaourt aux fruits mixés	
Fruit de saison	Crème dessert pralinée		Brownies	
S/P : Pâté en croûte de volaille **S/V** : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				**S/V** : Cr

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

INFORMATIONS:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Potage	Pâté forestier*		Salade verte	Sau
Escalope de poulet panée Petits pois-carottes	Colin poêlé au beurre Chou-fleur et brocolis		Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau Beigne
Saint-Nectaire	Fromage frais nature		Edam	C
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Pastel De Nata	An
S/V: Boulettes de sarrasin	**S/P:** Tarte au fromage / Pâté de volaille **S/V:** Tarte au fromage			**S/P:** Roulade dinde a **S/V:** Chou Poi

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

INFORMATIONS:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits Palet breton	Salade laitue Paëlla (PC) Fromage ovale Mousse au café **S/V** : Boulettes de sarrasin		Salade surprise Poisson pané Röstis aux légumes Vache Picon Banane	Suri Sauté de To Fr S/V:

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

INFORMATIONS :

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Salade verte Raviolini tomates mozzarella (PC) Fromage blanc sucré Cookie	Tarte tomate chèvre Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur Camembert Compote de pommes-abricots **S/P** : Sauté de poulet **S/V**: Pané de blé tomate mozzarella		Concombres vinaigrette Nuggets de poisson Macaroni au beurre Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Velouté Boule f Pom Crème S/V

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

INFORMATIONS:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS TIGEAUX

SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Saucisson sec* Filet de colin gratiné au fromage Purée Petit Louis Mousse au café **S/P** : Roulade de volaille **S/V** : Salade verte	Tarte au fromage Boulettes végétales Haricots blancs à la tomate Banane			Better C Ha Crème S/V

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 S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompa maison
- * Plat contenant du porc

DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER

Formulaire d'inscription à la cantine

Règlement intérieur

Tarifs de cantine

MAIRIE DE TIGEAUX

28 rue du grand Morin
77163 Tigeaux

01.64.04.32.90

Nous contacter

Copyright 2025 Mairie de Tigeaux