

MENUS CANTINE

DU 2/05/2022 au 10/06/2022



Lundi 2 mai FEVES BEURRE SAUTE DE VEAU NAVETS POIRE	VEGETARIEN	Mardi 3 mai VELOUTE ASPERGES HOUMOUS LENTILLES CORAIL MOUSSE CHOCOLAT	Jeudi 5 mai CAROTTES RAPEES BOULETTES DE BŒUF/ QUINOA LAITAGE	vendredi 6 mai SOUPE DE LEGUMES MORUE EN SALADE POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES
lundi 9 mai BETTERAVES EN SALADE ROTI DE BŒUF/POMMES DE TERRE SAUTEES BABYBEL	mardi 10 mai FRIAND AU FROMAGE ŒUF COCOTTE AUX ASPERGES CREME AU CHOCOLAT	VEGETARIEN	jeudi 12 mai POTAGE DE PRINTEMPS CANNELONIS AUX BROCOLIS ET A LA BROUSSE MOUSSE AUX FRUITS	vendredi 13 mai CONCOMBRES A LA CREME POISSON PANE / RIZ CREME AUX ŒUFS
Lundi 16 mai CELERI REMOULADE ROTI DE PORC/PUREE LAITAGE	mardi 17 mai TOURIN A LA TOMATE SAUCISSE DE VEAU/ COURGETTES SAUTEES FRAISES AU SUCRE	VEGETARIEN	jeudi 19 mai RADIS /BEURRE PALET DE SEMOULE/LENTILLES CAROTTES GATEAU AUX POMMES	vendredi 20 mai SAUCISSON BEURRE SARDINES/ FENOUIL SALADE DE FRUITS FRAIS
Lundi 23 mai SALADE DE CHOUX ROUGE SPAGUETTIS BOLOGNAISE YAOURT VANILLE	mardi 24 mai RADIS BEURRE PARMENTIER DE BOUDIN CAKE AU CHOCOLAT	PONT DE L ASCENSION	PONT DE L ASCENSION	
lundi 30 mai PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS POULET/GRATIN DE BLETTES FRAISES AU SUCRE	mardi 31 mai MELON STEAK HACHE/FRITES CLAFOUTIS CERISES	jeudi 2 juin COURGETTES RAPEES SALADE LENTILLES/FETA RIZ AU LAIT MAISON	vendredi 3 juin SALADE DE TOMATES QUICHE AU THON / SALADE GLACE	
LUNDI DE PENTECOTE	mardi 7 juin SAUCISSON SEC/BEURRE GRATIN DE COQUILLETES /JAMBON BLANC COMPOTE DE POMMES	jeudi 9 juin VELOUTE POIREAUX/PATATES TAGINE DE LEGUMES/CHEVRE GATEAU ROULEAU FRAISES	vendredi 10 juin CAROTTES RAPEES MORUE A LA PORTUGAISE/PATATES YAOURT AUX FRUITS	

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière