

# MENUS CANTINE

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



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