

MENUS CANTINE

29 AVRIL 2024 AU 5 JUILLET 2024

LUNDI 29 AVRIL PECHE AU THON PETIT SALE AUX LENTILLES ORANGE	MARDI 30 AVRIL SAUCISSON BEURRE EMINCES DE BOEUF PUREE YAOURT Aux FRUITS	JEUDI 2 MAI BETTERAVES ROUGES MACARONIS AUX PETITS LEGUMES POMMES	VENDREDI 3 MAI VELOUTE ASPERGES POISSON PANE/RIZ GATEAU AU YAOURT
LUNDI 6 MAI RADIS BEURRE POULET COCO/COQUILLETES PALMITO MAISON	MARDI 7 MAI COLESLAW RAVIOLIS EPINARD/RICOTTA CREME AU CHOCOLAT		
LUNDI 13 MAI RILLETES CORNICHONS MUFFIN DE BUTTERNUT AU CHORIZO BANANE	MARDI 14 MAI OEUF/ MAYO DAL DE LENTILLES/CAROTTES FLAN VANILLE	JEUDI 16 MAI BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC HARICOTS VERTS ORANGE	VENDREDI 17 MAI SALADE COMPOSEE LASAGNES DE SAUMON TIRAMISU CHOCOLAT
	MARDI 21 MAI SALADE TOMATES ESCALOPE DE POULET/HARICOTS VERTS FLAN CAMEL	JEUDI 23 MAI CELERI REMOULADE CREVETTES A LA CHINOISE/RIZ GATEAU NOISETTES	VENDREDI 24 MAI OEUF MIMOSA TABOULE MAISON COOKIES
LUNDI 27 MAI CAROTTES RAPEES SAUTE DE DINDE/GRATIN LEGUMES YAOURT CHOCOLAT	MARDI 28 MAI SALADE VERTE SPAGHETTIS VEGETARIENS KIWI	JEUDI 30 MAI PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE PORC/GRATIN DE CHOUX FLEURS CREME VANILLE	VENDREDI 31 MAI CHOU ROUGE TARTE SAUMON/SALADE MUFFIN CHOCOLAT
LUNDI 3 JUIN CONCOMBRES A LA CREME HAMBURGER MAISON/POMMES SAUTEES SALADE DE FRUITS	MARDI 4 JUIN RADIS BEURRE SAUCISSE PORC/PETITS POIS CREPES	JEUDI 6 JUIN BETTERAVES ROUGES Maïs EBLY/COURGETTES/CHAMPIGNONS BANANES	VENDREDI 7 JUIN RILLETES SARDINES TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER YAOURT NATURE
LUNDI 10 JUIN SURIMI MAYO LANGUE DE BOEUF/GRATIN DE PATATES DOUCES POIRE	MARDI 11 JUIN SALADE DE TOMATES POULET / PUREE FROMAGE	JEUDI 13 JUIN SOUPE DE PETITS POIS MUFFINS AUX PETITS LEGUMES YAOURT CHOCOLAT	VENDREDI 14 JUIN MELON BRANDADE DE MORUE/SALADE GLACE
LUNDI 17 JUIN SALADE CONCOMBRES DAL DE LENTILLES/CHEVRE FRUIT	MARDI 18 JUIN VELOUTE COURGETTES ROTI DE VEAU/PETITS POIS CREME CAMEL	JEUDI 20 JUIN RILLETES CORNICHON LOMO/WOOK LEGUMES SEMOULE AU LAIT	VENDREDI 21 JUIN CELERI REMOULADE POISSON PANE/CAROTTES VICHY GATEAU NOISETTES

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

ATTENTION UN SEUL MENU EST PROPOSE CHAQUE JOUR. REGIME SPECIAL (hors PAI) MERCI DE PREVOIR UN REPAS POUR VOTRE ENFANT

MENUS CANTINE

29 AVRIL 2024 AU 5 JUILLET 2024 SUITE

LUNDI 24 JUIN	VEGETARIEN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
SAUCISSON BEURRE PORC AU CARAMEL/RIZ NECTARINE		RADIS BEURRE TABOULE MAISON PALMITO MAISON	BETTERAVES ROUGES/POMME MUFFINS COURGETTE/BACON SALADE YAOURT	CARPACCIO DE MELON LASAGNES DE SAUMON CREPE
LUNDI 1 JUILLET	VEGETARIEN	MARDI 2 JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
PATE ESCALOPE DE VEAU/SALADE FRAICHEUR GATEAU SURPRISE		MELON CAKE AUX PETITS LEGUMES/SALADE SALADE DE FRUITS	SALADE DE CONCOMBRES SPAGHETTIS BOLOGNESE GLACE	SALADE TOMATES HAMBURGER MAISON/PATATES SAUTEES MUFFIN CHOCOLAT

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