

MENUS CANTINE

5 mai 2025 au 4 JUILLET 2025

LUNDI 5 MAI VELOUTE D ASPERGES POISSON PANE / RIZ GATEAU AU YAOURT	MARDI 6 MAI SAUCISSON BEURRE EMINCES DE BOEUF PUREE YAOURT Aux FRUITS	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI PECHE AU THON PETIT SALE AUX LENTILLES ORANGE
LUNDI 12 MAI RADIS BEURRE POULET COCO/COQUILLETES PALMITO MAISON	MARDI 13 MAI COLESLAW RAVIOLIS EPINARD/RICOTTA CREME AU CHOCOLAT		VENDREDI 16 MAI BETTERAVES ROUGES TARTE AU THON/SALADE CREME VANILLE
LUNDI 19 MAI RILLETES CORNICHONS MUFFIN DE BUTTERNUT AU CHORIZO BANANE	MARDI 20 MAI OEUF/ MAYO DAL DE LENTILLES/CAROTTES FLAN VANILLE	JEUDI 22 MAI SOUPE CAROTTES CHAMPIGNONS SAUCISSE/MACARONIS ORANGE	VENDREDI 23 MAI SALADE COMPOSEE LASAGNES DE SAUMON TIRAMISU CHOCOLAT
LUNDI 26 MAI COURGETTES RAPEES ROTI DE BOEUF/CHOU FLEUR CREPES	MARDI 27 MAI SALADE TOMATES ESCALOPE DE POULET/HARICOTS VERTS FLAN CAMEL	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI
LUNDI 2 JUIN CELERI REMOULADE SAUTE DE DINDE/GRATIN LEGUMES YAOURT CHOCOLAT	MARDI 3 JUIN SALADE VERTE PIZZA FROMAGE OEUF AU LAIT	JEUDI 5 JUIN SOUPE TOMATE SAUTE DE PORC/GRATIN DE CHOUX FLEURS SALADE DE FRUITS FRAIS	VENDREDI 6 JUIN CHOU ROUGE TARTE SAUMON/SALADE MUFFIN CHOCOLAT
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN RADIS BEURRE POULET/PETITS POIS CREPES	JEUDI 12 JUIN BETTERAVES ROUGES Maïs EBLY/COURGETTES/ CHAMPIGNONS VACHE QUI RIT	VENDREDI 13 JUIN RILLETES SARDINES TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER YAOURT NATURE
LUNDI 16 JUIN SURIMI MAYO LANGUE DE BOEUF/GRATIN DE PATATES DOUCES POIRE	MARDI 17 JUIN SALADE DE TOMATES SAUTE DE PORC A LA CHINOISE / RIZ FROMAGE	JEUDI 19 JUIN SOUPE DE PETITS POIS MUFFINS AUX PETITS LEGUMES YAOURT CHOCOLAT	VENDREDI 20 JUIN MELON BRANDA DE MORUE/SALADE GLACE
LUNDI 23 JUIN SALADE CONCOMBRES DAL DE LENTILLES/CHEVRE FRUIT	MARDI 24 JUIN VELOUTE COURGETTES ROTI DE VEAU/PETITS POIS CREME CAMEL	JEUDI 26 JUIN RILLETES CORNICHON LOMO/WOOK LEGUMES SEMOULE AU LAIT	VENDREDI 27 JUIN CELERI REMOULADE POISSON PANE/CAROTTES VICHY GATEAU NOISETTES
LUNDI 30 JUIN MELON POULET FRITES PECHE	MARDI 1ER JUILLET CREPE AU FROMAGE TABOULE COOKIES	JEUDI 3 JUILLET SALADE DE TOMATES EMINCES DE BOEUF/RIZ YAOURT CHOCOLAT	VENDREDI 4 JUILLET SALADE VERTE LASAGNES DE MORUE GLACE

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