






Menus

Du Lundi 9 au 13 Mai 2022

Lundi	Crêpe jambon - fromage	Steak haché - haricot vert		Fruit de saison
Mardi	Salade 7 étages	Jambon de dinde - Pâtes		Yaourt aux fruits
Jeudi 	Céleri rémoulade	Poêlée boulgour et ses petits légumes	Fromage 	Glace
Vendredi	Choux coleslaw	Poisson blanc - brocolis	Fromage 	Gâteau « maison »

Du lundi 16 au 20 Mai 2022

Lundi	Salade composée	Saucisse - lentilles	Fromage 	Compote 
Mardi	Cookie sardine tomate - salade	Gratin de courgette - bœuf		Fruit de saison
Jeudi	Macédoine de légumes - tomate	Blanquette de la mer – poireau – pomme de terre	Fromage 	Biscuit aux graines « maison »
Vendredi 	Betterave - pomme	Lasagnes épinard ricotta		Crème « maison » et son biscuit

Du lundi 23 au 27 Mai 2022

Lundi	Taboulé oriental	Filet de poisson – carotte vichy	Fromage 	Salade de fruits
Mardi 	Carotte sauce à l'orange	Chili sin carne		Cake marbré « maison »
Jeudi	Puit de concombre au thon	Rôti de porc et sa poêlée forestière	Fromage 	Compote 
Vendredi	Radis noir – st mêtret	Rissolette de veau – flageolet		Flamby

LES MENUS PROPOSES A VOS ENFANTS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES STOCKS, LIVRAISONS ET EFFECTIFS.

BON APPETIT !

LA CANTINIÈRE SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN CAS DE BESOINS.

Menu équilibré = crudités, VPO, féculents, Produits laitiers

Fruit et légumes : Franck Hardouineau, LES ALLEUDS.

Epicierie, produits frais et surgelés : Brake France

Traçabilité, bœuf et veau : VBF.



= Menu végétarien