

Menus

Du Lundi 10 au 14 Mai 2021

Lundi	Macédoine de légumes	Chili con carne - salade	Fromage	Fruit de saison
Mardi	Salade de pâtes – surimi-tomate	Cordon bleu de dinde - courgette		Crème maison
Jeudi	Céleri rémoulade	Poisson pané - épinard	Fromage 	Brioche perdue
Vendredi 	Betterave crue - pomme	Gratin dauphinois et ses légumes		Gâteau « maison »

Du lundi 17 au 21 Mai 2021

Lundi	Radis et son st môret	Pâtes carbonara - emmental		Compote 
Mardi	Salade coleslaw	Poulet basquaise – Haricot vert	Fromage 	Muffins « maison »
Jeudi 	Tartine de camembert – tomate - salade	Purée de brocolis		Fruit de saison
Vendredi	Cake au surimi – emmental - tomate	Moussaka au bœuf - salade	Fromage	Yaourt

Du lundi 24 au 28 Mai 2021

Lundi	Carottes râpée sauce orange	Escalope de dinde - Salsifis	Fromage	Compote 
mardi 	Concombre à la crème	Croque veggie tomate - courgette rôtie		Flan sans pâte
jeudi	Rillettes - cornichon	Brandade de poisson – salade verte		Fruit de saison
Vendredi	Chou rouge vinaigrette	Saucisses – lentilles	Fromage 	Crumble poire


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

BON APPETIT !

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

Menu équilibré = crudités, VPO, féculents, Produits laitiers

Fruit et légumes : Franck Hardouineau, LES ALLEUDS.

Epicerie, produits frais et surgelés : Brake FranceTraçabilité, bœuf et veau : VBF.  = Menu végétarien