

MENUS CANTINE

24 AVRIL 2023 AU 7 JUILLET 2023

LUNDI 24 AVRIL FÈVES BEURRE RÔTI DE BOEUF/FRITES POIRES	MARDI 25 AVRIL VELOUTE ASPERGES PARMENTIER DE BOUDIN CREME VANILLE	JEUDI 27 AVRIL BETTERAVES ROUGES PALETS DE SEMOULE AUX LENTILLES CAROTTES COMPOTE DE POMMES	28/04/23 RADIS BEURRE MACARONIS AU THON FRAISES
	MARDI 2 MAI COLESLAW RISOTTO ASPERGES PARMESAN GLACE CHOCOLAT	JEUDI 4 MAI SAUCISSON A L AIL TARTINE AU POULET VACHE QUI RIT	VENDREDI 5 MAI FRIAND FROMAGE DES DE POISSON / PATATES POMME/POIRE
	MARDI 9 MAI SALADE DE CONCOMBRE SAUCISSE DE VEAU/GRATIN DE COURGETTES FRAISES AU SUCRE	JEUDI 11 MAI POTAGE JARDINIER EMINCE DE BOEUF A LA CHINOISE/ LEGUMES SAUTES RIZ AU LAIT	VENDREDI 12 MAI SALADE MAIS/THON SPAGHETTIS AUX BOULETTES D AUBERGINE YAOURT VANILLE
LUNDI 15 MAI CHOUX ROUGE AUX POMMES LASAGNES AUX ÉPINARDS/BLEU DE BRESSE COMPOTE FRUITS	MARDI 16 MAI SALADE TOMATES ESCALOPES DE POULET/HARICOTS VERTS FLAN CARAMEL		
LUNDI 22 MAI DUO DE RADIS HAMBURGER FRITES YAOURT CHOCOLAT	MARDI 23 MAI CELERI REMOULADE TATIN DE TOMATES CERISE/MOZZARELLA FRAISES AU SUCRE	JEUDI 25 MAI BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET CURRY COCO/COQUILLETES ANANAS AU SIROP LEGER	VENDREDI 26 MAI POTAGE PRINTANIER BRANDADE DE MORUE BROWNIES
	MARDI 30 MAI PATE FLAN COURGETTES-SAUCISSE A LA MENTHE PETITS BEURRE	JEUDI 1ER JUIN DES DE FROMAGE PANES WOK DE LEGUMES BANANES	VENDREDI 2 JUIN VELOUTE CAROTTES MACARONIS AU THON FROMAGE BLANC
LUNDI 5 JUIN MELON SAUTE DE VEAU/AUBERGINES COURGETTES QUATRE QUARTS	MARDI 6 JUIN RADIS NOIR BEURRE POULET A L ESPAGNOLE MOUSSE FRUITS	JEUDI 8 JUIN SOUPE DE PETITS POIS NUGGETS DE SOJA/ QUINOA COMPOTE FRUITS FRAIS	VENDREDI 9 JUIN SAUCISSON PARMENTIER DE PANAIS AU HADDOCK GLACE
LUNDI 12 JUIN SALADE CONCOMBRE SPAGHETTIS BOLOGNAISE RAISIN	MARDI 13 JUIN VELOUTE COURGETTES ROTI DE VEAU/PETITS POIS CREME CARAMEL	JEUDI 15 JUIN SALADE DE TOMATES POMMES DE TERRE FARCIES AUX PETITS LEGUMES SEMOULE AU LAIT	VENDREDI 16 JUIN TARTINES DE RILLETES DE SARDINES MOUSSE DE CABILLAUD/BROCOLIS DES DE PASTEQUE

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

MENUS CANTINE

24 AVRIL 2023 AU 7 JUILLET 2023 SUITE

LUNDI 19 JUIN SALADE TOMATES ROTI DE BOEUF/FRITES NECTARINE	MARDI 20 JUIN CHOUX BLANC RAISINS FILET DE POULET/GRATIN AUBERGINES CLAFOUTIS AUX CERISES	JEUDI 22 JUIN BETTERAVES ROUGES/POMME POELEE DE DE RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT	23/06/23 RADIS BEURRE SARDINES A L HUILE/ POMMES DE TERRE RAISIN
LUNDI 26 JUIN PATE SAUTE DE DINDE/LEGUMES SAUTES PASTÈQUE	MARDI 27 JUIN CONCOMBRES A LA CREME DAHL DE LENTILLES CORAIL ET BOULGOUR SALADE DE FRUITS	JEUDI 29 JUIN MELON ROTI DE PORC/FENOUIL FROMAGE BLANC	VENDREDI 30 JUIN PATE SALADE DE THON MAYONNAISE CREME CAMEL
LUNDI 3 JUILLET VELOUTE COURGETTES SPAGHETTIS DE LEGUMES/PARMESAN GATEAU CHOCOLAT	MARDI 4 JUILLET CELERI REMOULADE POULET/PUREE POIRES POCHES	JEUDI 6 JUILLET OEUFS MIMOSA JAMBON COQUILLETES FRAISES	VENDREDI 7 JUILLET CAROTTES RAPEES CABILLAUD/RATATOUILLE 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