
















Menus de la cantine Mai 2021

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux

La grande majorité des produits sont des produits locaux issus de filière courtes sauf exception.* Les viandes sont à 100% d'origine française.

 Bio Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Carottes râpées Lasagnes champignons ricotta Faisselle 	Asperges Saucisse Frites Fraises	Chou-fleur à croquer Escalope de dinde Quinoa  Pomme 	Salade lentilles  Poisson Gratin de courgettes Moelleux au chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade verte Croque-Monsieur Fromage  Pomelos	Concombre Steak haché Riz  Fromage blanc 	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Tomates en salade Poulet milanais Spaghettis  Yaourts 	Betteraves Saucisse Lentilles  Fraises Chantilly	Pâté Gratin dauphinois Salade verte Pomme 	Radis Couscous  de légumes et pois chiches Tiramisu à la fraise
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
FÉRIÉ	Salade de pois chiche Omelette  aux asperges Ratatouille Fraises Chantilly	Asperges Paupiettes de dinde Purée Glace*	Epinards en salade Brochette de poisson Boulghour  Clafoutis aux cerises
Lundi 31 mai			
Salade de tomates, concombres et féta Sauté de bœuf Coquillettes  Melon			

Sous réserve d'approvisionnement des denrées.