


























Menus de la cantine Mai 2022

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

Les viandes sont à 100% d'origine française. La majorité des produits sont des produits locaux.

 Label IGP Indication Géographique protégée  Agriculture biologique  Pêche durable  Label Rouge  Label AOP

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

| Lundi 09 | Mardi 10 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
|---|--|--|--|
| <p>Salade verte Croque-Monsieur Fromage  Pomelos</p> | <p>Concombre Steak haché Coquillettes  Fromage blanc </p> | <p>Asperges Couscous  de légumes et pois chiches Pomme </p> | <p>Salade d'épinards Poisson pané  Purée Glace*</p> |
| Lundi 16 | Mardi 17 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
| <p>Tomates en salade Poulet milanais Spaghettis  Yaourts </p> | <p>Betteraves Saucisse Lentilles  Fraises Chantilly</p> | <p>Pâté Gratin dauphinois Salade verte Fromage  Pomme </p> | <p>Radis Macaronade de la mer   Tiramisu à la fraise</p> |
| Lundi 23 | Mardi 24 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
| <p>Salade de mâche Brochette de poisson  Boulghour  Clafoutis aux cerises</p> | <p>Salade de pois chiche Omelette  aux asperges Ratatouille Fromage  Fraises Chantilly</p> | <p>FÉRIÉ</p> | <p>FÉRIÉ</p> |
| Lundi 30 | Mardi 31 | | |
| <p>Salade de tomates, concombres et féta Sauté de bœuf Riz  Kiwi </p> | <p>Asperges Lasagnes végétariennes Salade Yaourts </p> | | |

Sous réserve d'approvisionnement des denrées.