

# Menus de la cantine Mai 2024

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

 fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

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

		<p>Jeudi 02</p> <p>Salade de tomates et concombres</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi</p>	<p>Vendredi 03</p> <p>Betteraves</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Fromage</p> <p>Cerises</p>
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Asperges</p> <p>Steak haché</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade verte</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Tiramisu aux fraises</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Tomates en salade</p> <p>Poulet milanais</p> <p>Spaghettis</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>SORTIE</p>	<p>Radis</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée</p> <p>Glace</p>
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>FERIE</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade verte</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Banane</p>	<p>Asperges</p> <p>Brochette de poissons</p> <p>Boulghour</p> <p>Clafouti aux cerises</p>

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Tartare de courgettes tomates</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz </p> <p>Fromage     </p> <p>Fruits   </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Tarte pomme/ rhubarbe</p>	<p>Concombre à croquer</p> <p>Saucisse</p> <p>Purée</p> <p>Fromage  </p> <p>Kiwi   </p>	<p>Salade</p> <p>Tagliatelles aux crevettes </p> <p>Yaourt nature   </p>