



MENU DE LA CANTINE MAI 2022



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	2	3	4	5	6
	Entrée	Soupe de lettres	Crêpe au jambon	Velouté de courgettes	Salade verte	Taboulé au surimi
	Plat	Rôti de lapin / flan de légumes	Steack de veau / gratin de chou fleur	Poulet grillé / macaronis	Poisson / Pommes de terre « robe des champs »	Croque monsieur / tomates provençales
	Dessert	Yaourt nature bio sucré	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé	Melon et fromage	Yaourt bio
S E M A I N E 2	Jour	9	10	11	12	13
	Entrée	Pâté Cabanes	Salade verte	Pizza	Salade de betteraves	Oeuf mimosa
	Plat	Nuggets de poulet / poêlée de légumes rustique	Hachis parmentier	Côte de porc / champignons à la crème	Blanquette de la mer / riz	Spaghettis Bolognaise
	Dessert	Tarte grillée aux pommes	Crème vanille	Compote - gâteau	Yaourt bio à la fraise	Fromage - fruit
S E M A I N E 3	Jour	16	17	18	19	20
	Entrée	Tarte à la tomate	Carottes râpées	Jambon beurre	Salade verte	Croisillon champignon
	Plat	Sauté de porc / haricots blancs	Lasagnes faites maison	Paupiette de veau / ébly	Saucisse / petits pois	Couscous poulet - agneau
	Dessert	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Donuts	Fromage - fruits	Yaourt bio abricot
S E M A I N E 4	Jour	23	24	25	26	27
	Entrée	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade tomates concombres		
	Plat	Poulet Basquaise / riz	Croustillant fromage / rôsti de légumes	Côte de porc / salsifis		
	Dessert	Île flottante	Salade de fruits	Fromage - fruit		
S E M A I N E 5	Jour	30	31			
	Entrée	Velouté de courgettes	Jambon beurre			
	Plat	Lentilles de Gascogne	Chausson Bolognaise / poêlée printanière			
	Dessert	Gâteau	Glace			