



MENUS DE LA CANTINE MAI 2026



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	4	5	6	7	8
	Entrée	Quiche Lorraine	Salade verte	Asperges vinaigrette	Pâté cabane	
	Plat	Brochette de dinde / poêlée champêtre	Boulettes de bœuf sauce tomate / pâtes aux trois couleurs	Quenelle en sauce / gnocchis betterave	Tenders de colin / flageolets	
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fromage - fruit	Tarte au flan	Crème vanille	
S E M A I N E 2	Jour	11	12	13	14	15
	Entrée	Salade verte	Feuilleté Bolognais	Carottes râpées		
	Plat	Saucisse grillée / poêlée d'haricots	Poisson meunière / riz au curry	Aiguillette de poulet / purée de brocolis		
	Dessert	Galette frangipane	Fromage - fruit	Flan		
S E M A I N E 3	Jour	18	19	20	21	22
	Entrée	Feuilleté de poulet	Salade verte	Salade de betteraves	Œuf mimosa	Macédoine de légumes
	Plat	Cordon bleu / haricots beurre	Sauté de porc / pommes de terres	Saucisse de Strasbourg / macaronis	Poulet Basquaise / riz	Tagliatelles au saumon
	Dessert	Brownie aux noix de pécan et crème Anglaise	Yaourt bio citron	Compote de pommes - madeleine	Fromage blanc et sa confiture	Fromage - fruit
S E M A I N E 4	Jour	25	26	27	28	29
	Entrée		Salade verte	Poireaux en vinaigrette	Carottes râpées	Pizza royale
	Plat		Aiguillette de poulet / ebly aux petits légumes	Côte de porc / purée de potirons	Rissolette de veau / poêlée de légumes	Médailon de merlu blanc / ratatouille
	Dessert		Yaourt bio poire	Banane	Fromage - fruit	Cône glacé vanille