

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 09 au vendredi 18 mai 2023

LUNDI 09/05

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

MARDI 10/05

 Salade de betterave à l'échalote

Gratin de haricots blancs à la tomate

Gouda

Banane

JEUDI 11/05

 Concombre vinaigrette

 Veau Marengo

Tagliatelles

Yaourt aromatisé

VENDREDI 12/05

 Salade de riz

Poisson à la bordelaise

 Courgettes persillées

Petits suisses

LUNDI 15/05

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

 Salade de blé

 Escalope de dinde à la moutarde

Flan d'épinards

Yaourt Nadège

MARDI 16/05

 Sauté de porc aux olives

 Semoule

Comté

Fraises

JEUDI 17/05

VENDREDI 18/05

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 22 mai au vendredi 02 juin 2023

LUNDI 22/05

Entrée



Taboulé

Plat principal



Pilon de poulet

Garniture



Gratin de courgettes

Produit laitier

Yaourt brebis

Fruit

MARDI 23/05



Concombre vinaigrette

Risotto aux tomates rôties et basilic

Vache qui rit



Pomme

JEUDI 25/05



Salade de lentilles corail



Steak de bœuf sauce béarnaise



Purée de carottes

Petits suisses

VENDREDI 26/05

Cassolette de poisson



Écrasée de pommes de terre

Emmental



Kiwi

LUNDI 29/05

Entrée

Salade de tomates

Plat principal



Escalope de dinde à la milanaise

Garniture



Patates douces sautées

Produit laitier

Yaourt aromatisé

Fruit

MARDI 30/05

Œuf dur

Pâtes crémeuses aux tomates et épinards

Tome blanche

Fraises

JEUDI 01/06



Couscous



Semoule et légumes couscous

Edam

Pomelo

VENDREDI 02/06



Salade de quinoa

Filet de merlu sauce provençale

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 05 au vendredi 16 juin 2023

LUNDI 05/06

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit



Poulet à l'estragon

Frites

Saint Paulin



Prune

MARDI 06/06



Salade de pâtes



Rôti de porc

Parmigiana d'aubergines

Yaourt brebis



Carottes râpées
vinaigrette

Paella végétarienne

Comté



Abricot

VENDREDI 09/06



Salade de riz

Filet de poisson
à l'oseille



Courgettes
persillées

Yaourt aromatisé

LUNDI 12/06

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit



Boulettes d'agneau
à la tomate



Semoule

Gruyère



Pêche

MARDI 13/06

Salade de pois chiches

Pâtes sauce poivrons rôtis
et tomates séchées

Petits suisses



Compote maison



Axoa de veau



Pommes vapeurs

Tome Noire

Melon

VENDREDI 16/06

Salade de blé

Filet de poisson
à l'américaine

Haricots verts

Yaourt Nadège

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 19 au vendredi 30 juin 2023

LUNDI 19/06

Entrée

Plat principal

Garniture


Produit laitier

Fruit

  Poulet basquaise

 Riz Basmati

Edam

 Prune

MARDI 20/06

 Salade de pommes de terre

 Chipolatas Merguez

 Ratatouille

Yaourt aromatisé

JEUDI 22/06

Œuf dur

 Dhal de lentilles corail

Saint Nectaire

Fraises

VENDREDI 23/06

 Salade de pâtes

Filet de poisson sauce agrume

 Carottes sautées

Yaourt brebis

LUNDI 26/06

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

 Taboulé


 Émincé de volaille au curry

 Poêlée de poivrons

Yaourt aromatisé

MARDI 27/06

 Concombre vinaigrette

 Lasagnes de pois cassés aux aubergines et tomates

Emmental

Melon

JEUDI 29/06

 Salade de blé


 Steak de bœuf sauce échalotes

 Écrasée de brocolis

Yaourt aromatisé

VENDREDI 30/06

Filet de poisson façon meunière

 Boulgour

Comté

 Compote maison

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 03 au vendredi 07 juillet 2023

LUNDI 03/04

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

Produits sucrés



Tajine de poulet



Semoule

Camembert



Pêche

MARDI 04/04

Salade de pâtes



Émincé de porc



Poêlée de légumes de saison

Yaourt aromatisé

JEUDI 06/04



Salade de lentilles corail



Légumes farcis façon végétarienne

Yaourt aromatisé

Fraises

VENDREDI 07/04



Salade de tomates

Brandade de poisson

Gouda

Glace



Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio