



MENUS DE LA CANTINE DE JUIN/JUILLET 2022



	MARDI 7 Nems Steak haché Gratin de courgettes à la béchamel Mousse au chocolat	JEUDI 9 Tomates au basilic Roti de dinde Pâtes Salade de fruits frais de saison	 VENDREDI 10 Concombre féta Dos de colin frais Blé Coupelle de fraises
LUNDI 13 Taboulé maison Quiche au thon Salade verte Yahourt	MARDI 14 <i>*MENU DECOUVERTE *</i> Salade de chou au sésame Calamars à la romaine Purée carottes Ananas frais	JEUDI 16 Salade riz Rôti de bœuf Haricots verts persillés Fromage Abricot	 VENDREDI 17 Tomates mozzarella Saucisses de canard Frites Petits suisses aromatisés
LUNDI 20 <i>* MENU VEGETARIEN *</i> Melon Omelette de Pommes de terre/ Emmental Salade verte Flan à la vanille	MARDI 21 Radis beurre Sauté de veau et sa sauce aux champignons Blé Glace	JEUDI 23 Concombre Spaghettis bolognaises au fromage râpé Nectarine	 VENDREDI 24 Salade verte bio et dés de mimolette Cordons bleus Semoule/Couscous aux légumes frais Fromage blanc au miel
LUNDI 27 <i>*PIQUE-NIQUE*</i>	MARDI 28 Salade de haricots verts)/tomates Chili con carne Riz de Camargue Fromage Prunes	JEUDI 30 Salade de lentilles Parmentier de poisson Laitues bio Pastèque	 VENDREDI 1er Pâté de campagne et cornichon Escalope de poulet Gratin de courgettes Flan chocolat maison
LUNDI 4 Radis / beurre Pizzas (sauce tomate, champignons, dés de jambon, fromage) Brugnon	MARDI 5 Melon Roti de porc Pâtes, Ratatouille Glace	JEUDI 7 <i>*PIQUE-NIQUE*</i> Tomates cerises Salade de riz composée au jambon Chips Fromage Gâteau anniversaire	

Pour le 31 mai : il faudrait changer l'entrée et remplacer la salade de quinoa par des friands pour les finir. Mais il manquerait 6 friands.

Reste au congélateur :

- 7 kg de haricots verts mais attention il en faut pour le 23 mai
- 1 kg Viande hachée (qui peuvent être utilisée en complément pour le chili)
-