



## MENUS DE LA CANTINE MAI 2024



		<b>JEUDI 2</b>	<b>VENDREDI 3</b>
		Radis / beurre Rôti de porc Blé bio aux champignons Crème brûlée	Betteraves vinaigrette Escalope de poulet Gratin de chou-fleur Salade Ananas /chantilly
<b>LUNDI 6</b>	<b>MARDI 7</b>		
Macédoine / mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Poires au sirop	Duo de saucisson / beurre Chipolatas de volaille Frites Flan à la vanille		
<b>LUNDI 13</b>	<b>MARDI 14</b>	<b>JEUDI 16</b>	<b>VENDREDI 17</b>
Sardines à l'huile Quiche chèvre / épinards Salade Compote de Pommes	Œuf mimosa Blanquette de dinde aux champignons Riz bio Petits suisses aux fruits	Taboulé Steak haché bio Carottes vichy Moelleux au chocolat	<b>*MENU VEGETARIEN*</b> Carottes râpées Filet de colin pané Petits pois Fromage blanc
	<b>MARDI 21</b>	<b>JEUDI 23</b>	<b>VENDREDI 24</b>
	Pâté Brandade de morue Salade Banane	Celeri rémoulade Couscous et ses légumes Yaourts aux fruits	Crêpe au fromage Rôti de dinde Haricots verts bio Coupelle de fraises / chantilly
<b>LUNDI 27</b>	<b>MARDI 28</b>	<b>JEUDI 30</b>	<b>VENDREDI 31</b>
Concombres vinaigrette Pâtes à la carbonara Salade Crème dessert au chocolat bio	Melon Cordon bleu Purée de pommes de terre/carottes Glace	Salade composée Rôti de porc Courgettes sautées Tarte avricote amandine	VOYAGE