



MENUS DE LA CANTINE DE MAI 2022



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	 VENDREDI 6
Carottes râpées et dès d'emmental Omelette pommes de terre Salade Yaourt aromatisé	Salade de tomates et maïs Chipolatas Frites maison Fromage Poires au sirop	Concombres à la crème et menthe Sauté de dinde aux champignons Riz bio Fromage blanc au miel	Radis / Beurre Filet de lieu noir et sa sauce au beurre citronnée Pennes Glace
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	 VENDREDI 13
Haricots verts et thon Pizza jambon champignons à l'origan Salade verte bio Petits suisses aux fruits	Céleri rémoulade Rôti de porc Lentilles bio Compote de pommes saveur vanille	Salade de betteraves Escalope de dinde Petits pois Flan à la vanille maison	Laitue et maïs Blanquette de saumon Tagliatelle Tarte abricots amandine maison
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	 VENDREDI 20
MENU VEGETARIEN Salade coleslaw Lasagnes de légumes maison Fromage Banane	Friand au fromage Sauté de veau à la provençale Pommes de terre vapeur Coupelle de fraises	*MENU DECOUVERTE* Salade de pousses d'épinards et ses cerneaux de noix au chèvre frais Paëlla maison Ananas et sa chantilly	Pâté de campagne et cornichons Dos de cabillaud sauce citron estragon Semoule aux petits légumes Flan au chocolat maison
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	 VENDREDI 27
Melon Steak haché Haricots verts persillés Semoule au lait au caramel maison	Salade grecque Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Blé Gateau des anniversaires		
LUNDI 30	MARDI 31		
Taboulé Cordon bleu Frites maison Glace	Salade de quinoa à la féta Saucisse Purée de carottes maison Gâteau surprise maison		

