

Menu cantine scolaire: avril – mai 2024

LUNDI 08/04	MARDI 09/04	JEUDI 11/04	 VENDREDI 12/04 "repas végétarien"
<i>Salade de pommes de terre aux crudités Escalope à la Milanaise Haricots verts Petit suisse nature sucré</i>	<i>Salade de perles au thon Pavé de saumon Epinards à la crème Fromage & fruits frais de saison</i>	<i>Salade verte aux croûtons Epaule d'agneau Semoule aux raisins Flamby</i>	<i>Salade aux pommes Gratin de risotto au maïs et parmesan Fruits frais de saison</i>
LUNDI 15/04	MARDI 16/04 « menu végétarien »	JEUDI 18/04	 VENDREDI 19/04
<i>Salade de riz et dés de mimolette Brochette de dinde Gratin de courgettes Compote de fruits</i>	<i>Carottes râpées à la vinaigrette Curry de légumes aux pois chiches Céréales gourmandes Fromage & fruits frais de saison</i>	<i>Salade composée (quinoa, maïs, olives) Poisson blanc Petits pois Fruits frais de saison & yaourt vanillé</i>	<i>Concombres à la sauce Bulgare Sauté de veau Marengo Flageolets Gâteau</i>
LUNDI 06/05 « menu végétarien »	MARDI 07/05	JEUDI 09/05	 VENDREDI 10/05
<i>Salade jardinière (pois chiches, petits pois) Quinoa aux champignons Fromage & compote de fruits</i>	<i>Taboulé Saucisse de Toulouse Gratin de brocolis Eclair au chocolat</i>	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
LUNDI 13/05 « menu végétarien »	MARDI 14/05	JEUDI 16/05	 VENDREDI 17/05
<i>Crêpe au fromage Parmentier végétarien Salade verte Fromage & fruits frais de saison</i>	<i>Radis/beurre Olivade de dinde/poivrons Semoule Yaourt aromatisé</i>	<i>Salade verte aux croutons et aux noix Gratin de pâtes au thon et à la béchamel Fromage & fruits frais de saison</i>	<i>Salade de haricots rouges Sauté de bœuf Poêlée de courgettes et champignons Fromage blanc nature sucré</i>
LUNDI 20/05	MARDI 21/05 « menu végétarien »	JEUDI 23/05	 VENDREDI 24/05
<i>Férié</i>	<i>Salade de lentilles au maïs Œufs et épinards à la crème Fromage Tarte aux pommes</i>	<i>Bouलगour à la libanaise Saumon en sauce Carottes Vichy Yaourt nature</i>	<i>Salade verte et dés de mimolette Roti de veau Pasta à la crème de courgettes Chocolat liégeois</i>
LUNDI 27/05	MARDI 28/05	JEUDI 30/05	 VENDREDI 31/05 « menu végétarien »
<i>Salade de pois chiches Emincé de bœuf aux oignons Purée de légumes au fromage frais Salade de fruits</i>	<i>Taboulé Quenelles sauce Nantua Salsifis persillés Fromage & fruits frais de saison</i>	<i>Tomates à la vinaigrette Brandade de morue Salade verte Yaourt</i>	<i>Roulé au fromage Lasagnes aux lentilles et aux légumes Salade verte Fruits frais de saison</i>

Tous les fruits et légumes de ce menu sont issus de l'agriculture biologique

Menus validés par une diététicienne certifiée

Menu susceptible de modifications en cas de problème d'approvisionnement ou de panne de matériel