

CANTINE SCOLAIRE DU 2 MAI AU 2 JUIN 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1er au 5 mai		Macédoine de légumes Pané au fromage et pâtes à la tomate Compote de fruits	Sauté de dinde au curry, riz et légumes Fromage Fromage blanc sucré	Hachis Parmentier et salade Fromage Salade de fruits frais	Œuf dur à la mayonnaise Fricassée de la mer gratinée, boulgour et fondue de poireaux Panna cotta du chef
du 8 au 12 mai		Charcuterie et cornichons Haut de cuisse de poulet, pommes de terre et jardinière de légumes Compote de fruits	Nuggets de poisson sauce tartare, semoule et courgettes à la tomate Fromage Fruit de saison	Céleri râpé aux agrumes Pâtes à la carbonara de champignons Cake banane chocolat	Tomates à la vinaigrette Steak haché de veau sauce au poivre, pommes boulangères et haricots verts Coupe bretonne
du 15 au 19 mai	Émincé de volaille façon basquaise et pâtes Fromage Fromage blanc sucré	Salade Coleslaw Sauté de porc aux oignons, frites et salade Fruit de saison	Poisson du jour sauce blanche, riz et brocolis Fromage Mousse au chocolat		
du 22 au 26 mai	Crêpe au fromage Escalope de poulet tex mex, pommes de terre aux épices et petits pois Fromage	Salade composée au maïs Poisson meunière au citron, riz et épinards Crème au caramel	Sauté de bœuf aux olives, purée de pommes de terre et carottes Vichy Fromage Fruit de saison	Concombre à la bulgare Chipolatas, semoule et tomate à l'ail Quatre-quart du chef	Lasagnes aux légumes et salade Fromage Poire au chocolat
du 28 mai au 2 juin		Nuggets de blé et ketchup, cœur de blé et ratatouille Fromage Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange Parmentier de colin et salade Glace	Salade de tomates Sauté de dinde façon blanquette et ses légumes, accompagné de pommes de terre boulangères Velouté aux fruits	Boulettes de bœuf, pâtes et poêlée de courgettes et carottes Fromage Cocktail de fruits

Produit bio

Produit labellisé

Produit local

A base de protéines végétales