



# MENU DE LA CANTINE

## MAI 2022

(sous réserve de modification)

Lundi 02 mai	Mardi 03 mai	Jeudi 05 mai	Vendredi 06 mai
VEGETARIEN	Salade niçoise	Salade de tomates/riz/crevettes	Pastèque
Concombre à la crème Omelette* pommes de terre/salade Crème au chocolat	Sot l'y laisse de dinde Harcots verts Donuts	Filet mignon sauce madère Carottes vichy fromage/flamby	Rôti de bœuf Poêlé de brocolis Fromage/fruits
Lundi 09 mai	Mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
VEGETARIEN	Melon Gratins de raviolis de bœuf Salade	Salade du chef Jambon Purée	Radis beurre Sauté de dinde Riz
Salade de tomates/œufs* Poisson sauce au beurre Coquillettes Ananas	Liégeois	Gâteaux aux yaourts	Yaourts
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
VEGETARIEN	Beurre de sardine Rôti de porc	Salade composée Steack haché Frites	Duo de saucisson Cuisses de poulet Purée de carottes
Taboulé Nuggets de poissons/blé Fraises chantilly	Haricots verts Illes flottantes	Fromage/galette St Michel	Fruits
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai		
VEGETARIEN	Champignon à la grecques		
Macédoine Lasagne de saumon/salade Crème vanille	Croissants aux jambons Salade Eclairs aux chocolats		



# JUIN 2022

Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
VEGETARIEN	Concombre à la crème	Salade de tomates/mozzarella	Crêpes aux jambons
Haricots verts vinaigrette Poissons panés/petits pois carottes Compotes	Blanquette de dinde Coquillettes Yaourts mixés	Saucisses lentilles Tiramisu	Joue de boeuf Purée Pommes au four
Lundi 06 juin	Mardi 07 juin	Jeudi 09 juin	Vendredi 10 juin
FERIE	œufs* mimosa Boudin noir	Salade composée Cordons bleus frites compote de fraise	Friands aux jambons/fromages Beignets de Calamar Haricots verts Crumble aux pommes
	Mogettes		
	Tourteau		
Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
VEGETARIEN	Salade du Chef Steack haché Ratatouille Mousse aux chocolats	Champignon à la grecques Gratin de jambon/pâtes Petits suisses	Rillette de thon Sauté de porc semoule Tarte aux fraises
Macédoine Omelette* aux patates/gruyères Salade Far breton			
Lundi 20 juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
VEGETARIEN	MENU ÉTÉ	Concombre à la crème	Carottes rapées
Choux fleurs/brocolis vinaigrette Colin sauce tomate Riz Tarte à l'abricots	Melon Chipolatas Frites Glace	Poulet coco blé Gâteau caramel	Nuggets de poulet Purée de carottes Compotes
Viande/charcuterie achetée chez le boucher	Fruits et légumes frais	* Œufs bio	<i>Tous les plats sont cuisinés le matin, de manière traditionnelle, par la cantinière et son aide cuisine</i>



©www.ClipProject.info

# JUIN/JUILLET 2022

Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 01 juillet
VEGETARIEN	Salade de tomates/œufs*/surimi		
Bettraves pizza aux 3 fromages / <a href="#">salade</a>	Jambon blanc Purée		
Beignets pommes	<a href="#">Fraises</a> aux sucres	Voyage	Scolaire
Lundi 04 juillet	Mardi 05 juillet	Jeudi 07 juillet	
VEGETARIEN	Rillette de thon	REPAS PIQUE NIQUE	
Carottes rapées	Quiches* aux lardons	Offert	
Chili sin carné	Salade	par la Commune	
riz	yaourts	aux écoliers	
Fromage/fruits			

