



MENU DE LA CANTINE

AVRIL/MAI 2023

(sous réserve de modification)

Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
VEGETARIEN	Carottes râpées	Crudités	Rillettes de thon
Tarte à la Tomate	Poissons panés	Epinard à la crème	Poisson et sa sauce
Gratin de pâtes	petits pois	Œufs* durs	blé
Fromage blanc sucré/spéculos	îles flottantes	Fruits/gaufrettes	Gâteaux aux pommes
Lundi 1er mai	Mardi 02 mai	Jeudi 04 mai	Vendredi 05 mai
FERIÉ	Radis beurre	Salade de riz	Salade du Chef
	Jambon	Poulet	Duo de poissons
	Frites	Purée de carottes	Ratatouille
	Fraises au sucre	Fromage	Eclair au chocolat
		Quatre quart	
Lundi 08 mai	Mardi 09 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
FERIÉ	Salade de tomates/mozzarella	saucisson sec	Sardine au beurre
	Rôti de porc	pâtes carbonara	Poisson et sa sauce
	Petits pois carottes	Fruits	Pôelée de légumes
	Petits suisses sucrés	Broyé du poitou	Fromage/Galette St Michel
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
VEGETARIEN	MENU ALSACE	FERIÉ	PAS ECOLE
Macédoine	Flammekueche		
Gratin dauphinois/salade	Salade		
Donuts	Tarte aux pommes à l'alsacienne		



MAI/JUIN 2023

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
VEGETARIEN	Betteraves	Concombres à la crème	Thon au St Moret
Carottes râpées	Pâtes bolognaise	Cordon bleu	Poisson et sa sauce
pizza aux trois fromages/salade	Yaourts aux fruits mixés	Haricots verts	Pommes de terre rissolées
Fruits	Madeleine	Tarte maison	Compote de fraise
Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 01 juin	Vendredi 02 juin
FERIÉ	Macédoine	Melon	Tomates vinaigrette
	Rôti de boeuf	Sauté de porc	Beignets de calamar
	carottes braisées	semoule	Riz
	Crème vanille	Yaourt	Fruits
Lundi 05 juin	Mardi 06 juin	Jeudi 08 juin	Vendredi 09 juin
VEGETARIEN	MENU ÉTÉ	Champignon à la grecque	Salade composée
Radis beurre	Salade du Chef	Jambon blanc	Lasagne de saumon/épinard
Omelette* aux PDT/gruyères	Steack haché	Purée	Fromage
Salade	frites	Fraises chantilly	Brownies
Beignet	Glace		
Lundi 12 juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
VEGETARIEN	Crêpe au jambon	Concombre à la crème	Salade de pâtes/thon/tomates
Pastèque	Nuggets de poulet	Sauté de veau	Hachi parmentier de poisson
Spaghettis crémeux aux champignons	Purée de carottes	blé	Fruits
Salade	Compote	Fruits	
Yaourts			



©www.ClipProject.info

Viande/charcuterie achetée chez le boucher

Fruits et légumes frais

* Œufs bio

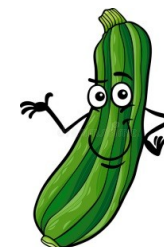
Tous les plats sont cuisinés le matin, de manière traditionnelle, par la cantinière et son aide cuisine

JUIN/JUILLET 2023

Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
VEGETARIEN	Duo de saucissons	Salade d'été	Salade de riz au thon
Melon	Escalope à la crème	Sauté de dinde	Filet de poisson
pizza aux 3 fromages /salade	petits pois carottes	Gratin de courgettes	semoule
Fruits	Yaourt	Mousse au chocolat	Gâteau Maison
Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
VEGETARIEN	Salade de tomates/surimi	Salade composée	Rillettes de thon
Salade du chef	Chipolatas	Gratin de raviolis	Saucisse
Gratin de légumes	Purée	Yaourt	Gratin de pommes de terre
Fromage	Tarte aux fraises	Biscuits	Pastèque
Far breton			
Lundi 03 juillet	Mardi 04 juillet	Jeudi 06 juillet	Vendredi 07 juillet
		SORTIE ORGANISEE PAR L'ECOLE	REPAS PIQUE NIQUE Offert par la Commune aux écoliers

Voyage

Scolaire





COUSCOUS