






Menu du 3 au 7 mai 2021

Sous réserve d'approvisionnement


Lundi

 Tomate vinaigrette
Escalope de porc - Haricots beurre
Petit Louis – Tarte aux fruits 

Mardi

Salade composée
Pilons de poulet - Coquillettes
Gouda – Fruit 


Mercredi

Rillette de thon
Pizza  aux fromages - Salade
St nectaire- fruit

Jeudi

Salade de pommes de terre
Rôti de bœuf – Poêlée de légumes
St Paulin – **Faisselle**

Vendredi

Concombre 
Poisson aux basilic - Riz
Yaourt – Fruit

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

	<h2 style="text-align: center;">Menu du</h2> <h1 style="text-align: center;">10 au 14 mai 2021</h1> <p style="text-align: center; color: red;">Sous réserve d'approvisionnement</p>
<h2 style="text-align: center;">Lundi</h2>	<p style="text-align: center;">Salade de surimi </p> <p> Pintade aux quatre épices - Choux-fleurs</p> <p> Camembert – Eclair vanille</p>
<h2 style="text-align: center;">Mardi</h2>	<p style="text-align: center;">Radis</p> <p style="text-align: center;">Couscous</p> <p style="text-align: center;">Fol épi – Yaourt à boire</p>
<h2 style="text-align: center;">Mercredi</h2>	<p style="text-align: center;">Betteraves</p> <p style="text-align: center;">Sauté de bœuf - Petits pois </p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc</p>
<h2 style="text-align: center;">Jeudi</h2>	
<h2 style="text-align: center;">Vendredi</h2>	

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).



Menu du 17 au 21 mai 2021

Sous réserve d'approvisionnement

 Melon

Lundi

Poisson à la provençale – Courgettes
Babybel – Tarte aux pommes 


Mardi

Tomate vinaigrette
Sauté d'agneau – Semoule
Compote


Mercredi

Carotte, céleri rémoulade
Araignée de porc - Haricots verts
Leerdammer – Mousse au chocolat

Jeudi

Friand au fromage
Aiguillettes de canard - Brocolis
 Yaourt au fruit – Fruit

Vendredi

Toast de chèvre chaud
Ailes  de poulet barbecue – Pâtes
Tomme noire - Fromage blanc

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).

MENU
CANTINE



Menu du
24 au 28 mai 2021

Sous réserve d'approvisionnement



Lundi



Mardi

Betterave
Poisson meunière -  Ratatouille
Pavé frais – Danette au chocolat

Mercredi

Melon 
Osso bucco de dinde – Poêlée de légumes
Fol épi - Tarte aux poires Bourdaloue 

Jeudi

Œuf vinaigrette
Steak haché – Pommes de terre rissolées
Gouda

Vendredi

Radis 
Sauté de veau – Riz
St Albray – Glace 

* origine : France

** produits issus de l'agriculture biologique

Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés et de produits à base de crustacés, d'œufs et de produits à base d'œuf, de poissons et de produits à base de poisson, d'arachides et de produits à base d'arachide, de soja et de produits à base de soja, de lait et de produits à base de lait, de fruits à coques, de céleri et produits à base de céleri, de moutarde et produits à base de moutarde, de graines de sésame et produits à base de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015).