

Menu Cantine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de bœuf Pomme
Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette au fromage blanc Omelette nature Pommes de terre sautées Mousse au chocolat noir
Jeudi	Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Sauté de poulet (régional) - Sauce façon yassa Riz Bio à la Sénégalaise Barre cake marbré
Vendredi	Poisson blanc meunière MSC - Sauce crème, persil Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Camembert Bio Banane

Menu Cantine du 27 au 31 Mai 2024

Lundi	Roulade de volaille Paupiette de veau - Sauce aux herbes Haricots verts Bio persillés - Pommes de terre vapeur Mousse au chocolat noir
Mardi	Pizza au fromage Pané fromager Purée de pommes de terre et brocolis Banane
Jeudi	Tomates - Vinaigrette Bolognaise de bœuf Penne Bio, emmental râpé Yaourt fraise de la Ferme Billion Hernu (régional)
Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Pépites de colin aux céréales Pommes de terre noisette, ketchup Melon

Menu Cantine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	FERIE
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Pommes de terre vapeur - Ratatouille - Sauce tomate, emmental râpé Flan nappé caramel
Jeudi	Oeuf dur, mayonnaise Jambon blanc Label rouge Coquillettes Bio, emmental râpé Compote pomme ananas
Vendredi	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Chou-fleur - Pommes de terre vapeur Orange Bio

Menu Cantine du 03 au 07 Juin 2024

Lundi	Sauté de poulet (régional) - Sauce champignons Mélange de petits pois et carottes Fromage tartiflette Crème dessert à la vanille BIO
Mardi	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Saucisse de Francfort Purée de pommes de terre Kiwi
Jeudi	Crêpe au fromage Boulettes au porc - Sauce basquaise Semoule Bio Pastèque
Vendredi	Pavé de merlu MSC - Sauce Paprika Riz Bio Pilaf Mimolette Gâteau Basque

