

MENU CANTINE

Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 avril au 02 mai	 Salade de haricots blancs  Escalope de dinde au jus  Poisson pané  Courgettes  Babybel  Fruit	 Chou rouge  Saucisson cuit  Omelette  Purée  Tomme noire  Île flottante	CI en sortie	Féié	 Salade piémontaise  Emincé de bœuf paprika  Poisson paprika  Blettes persillées  St Marcelin  Fruit
Du 05 au 09 mai	 Carottes râpées  Raviolis de saumon  Fromage blanc  Fruit	 Salade de pois chiches  Sauté de porc aux champignons  Omelette aux champignons  Petit pois  Pavé d'affinois  Compote	 Tomate  Blanquette de dinde  Blanquette de poisson  Carottes  Munster  Riz au lait	Féié	 Betterave vinaigrette  Rôti de veau  Saumon  Pommes sautées  Yaourt nature  Fruit
Du 12 au 16 mai	 Coleslaw  Raviolis de bœuf  Raviolis aux légumes  Camembert  Compote	 Betterave  Sauté de bœuf  Poisson pané  Lentilles  Yaourt à la grecque  Fruit	 Choux-fleur vinaigrette  Galopin de veau tomate  Filet de poisson  Gratin de panais  Bûche de chèvre  Fruit	 Salade verte  Paëlla  Paëlla de la mer  Faisselle  Glace	 Salade de pâtes  Oeuf béchamel  Epinards béchamel  Babybel  Fruit
Du 19 au 23 mai	 Chou chinois  Emincé de porc moutarde  Steak de boughour  Ebly  St Paulin  Crème vanille	 Radis et maïs  Poisson sauce oseille  Aubergines en gratin  Fromage blanc  Fruit	 Betterave  Pilaf de riz et pois cassés  Kiri  Fruit	 Carottes râpées  Poulet basquaise  Omelette au fromage  Pomme vapeur  Cantal  Fruit	 Salade verte au chèvre  Sauté de veau provençal  Poisson provençal  Petits pois carottes  Tomme blanche  Tarte au chocolat
Du 26 mai au 1er juin	 Concombre  Riz cantonnais VG  Emmental  Fruit	 Feuilleté de fromage  Poisson pané  Poêlée de légumes  Carré frais  Brownies	 Céleri rave  Paleron confit  Poisson  Carottes vichy  Petit suisse aromatisé  Liégeois	Féié	Pont de l'ascension

LEGENDE



viande française



Fruits et légumes frais



Produits AOP

menu végétarien

remplacement régime sans viande

Nos plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusque.

Nos menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.