

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES JUIN 2022

	DU 2 AU 3	DU 7 AU 10	DU 13 AU 17	DU 20 AU 24	DU 27 AU 30
LUNDI		PENTECÔTE Férié	Betteraves Pâtes BIO à la carbonara Fromage râpé Fruits	Végétarien Salade Thaï HVE Nems de légumes/salade/menthe Riz cantonnais Flan vanille	Melon Taboulé Saucisses Petits suisses BIO / Biscuits
MARDI		Salade de riz composée Cordon bleu poêlée de légumes Crème dessert BIO / Biscuits	Végétarien Tomates / fêta Epinards à la crème Oeufs durs Tarte aux fruits BIO	Salade verte HVE Lasagnes Yaourts BIO / Fruits	Végétarien Concombre Dahl de lentilles Riz BIO Fromage AOP / Fruits
JEUDI	Concombres Sauté d'agneau label rouge aux flageolets Fromage blanc BIO	Tomates HVE Vol au vent sauce provençale Veau français Fromage AOP / Fruits	Salade HVE Sauté de porc à la basquaise Semoule Fromage AOP / Fruits	Pizza aux fromages BIO Haricots beurre persillés Escalope de dinde à la crème (France) Fruits	Feuilleté au fromage Boeuf aux carottes label rouge Glace à la vanille
VENDREDI	Végétarien Melon Salade de pommes de terre Haricots verts, maïs, thon, oeufs durs Fromage AOP / Glaces	Salade verte HVE Brandade BIO de poisson Fromage AOP Fruits	Salade de pois chiches Brochette de poisson Ratatouille BIO Fromage AOP / Fruits	Tomates en salade HVE Saumon MSC Quinoa crémeux coco Fromage AOP / Fruits	Pâté de campagne Filet meunière MSC Gardinière de légumes Fromage AOP / Fruits

FROMAGES SERVIS VARIANT EN FONCTION DES LIVRAISONS



Pain bio complet



HVE : haute valeur environnementale
MSC : pêche durable (sauvage, traçable)
AOP : appellation d'origine protégée

Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraisons.