

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES MAI 2024

L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

DU 6 AU 10

Carottes râpées
Purée de pommes de terre
Saucisses
Fromage **BIO**
Pommes



DU 13 AU 17

Macédoine de légumes
en mayonnaise
Poissons panés / Lentilles
Fromage AOP
Gâteaux



DU 20 AU 24

FÉRIÉ

Végétarien
Salade verte au gruyère
Gratin de macaronis
aux légumes
Crème glacée



DU 27 AU 31

Pâté de campagne
Salade verte
Rosbeef sauce forestière
Quinoa
Fromage AOP
Fruit de saison



Betteraves persillées
Bœuf aux carottes
Fromage AOP
Compote **BIO**
Biscuits



Salade verte
Gratin dauphinois
Jambon
Fromage BIO
Kiwis



Salade de tomates et féta
Veau Marengo
Pâtes
Crème dessert

Végétarien

Salade de pommes de terre,
haricots verts, oignons rouges
Omelette aux fines herbes
Carottes Vichy
Fromage AOP / Poires



Fromage AOP / Pommes **BIO**



Tomates en salade
Poulet rôti
Petits pois aux petits oignons
Petits Suisses

Salade de riz, thon,
tomates, olives, maïs
Filet de poisson
Poêlée de légumes



Concombres à la menthe
Pâtes à la carbonara
Salade de fruits de saison
Gauffrettes

Carottes râpées
Brandade de poissons
Fromage BIO
Bananes



Végétarien Taboulé
Epinards à la crème
Oeufs durs
Fromage AOP
Glaces

FÉRIÉ

PONT

AOP : appellation d'origine protégée



LR : label rouge



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



Bleu Blanc Coeur



HVE : haute valeur environnementale



Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraisons.
Les fruits et légumes sont adaptés aux saisons et les fromages variés. Pain **BIO** complet une fois par semaine.