

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES MAI 2024

DU 6 AU 10

DU 13 AU 17

DU 20 AU 24

DU 27 AU 31

L
U
N
D
I

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



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



FÉRIÉ

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



M
A
R
D
I

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



Salade verte
Gratin dauphinois
Jambon
Fromage BIO
Kiwis



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



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

J
E
U
D
I

FÉRIÉ

Salade de tomates et féta
Veau Marengo
Pâtes
Crème dessert

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

Carottes râpées
Brandade de poissons
Fromage BIO
Bananes



V
E
N
D
R
E
D
I

PONT

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



Salade de riz, thon,
tomates, olives, maïs
Filet de poisson
Poêlée de légumes
Fromage AOP / Pommes **BIO**



Végétarien Taboulé
Epinards à la crème
Oeufs durs
Fromage AOP
Glaces

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.