

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES MAI 2025

DU 28 AVRIL AU 2 MAI	DU 5 AU 9	DU 12 AU 16	DU 19 AU 23	DU 26 AU 30
Lundi 28 avril Carottes râpées Daube de boeuf  Pâtes Fromage AOP / fruits	Lundi 5  Couscous aux merguez Fromage BIO Pommes	Lundi 12 Salade Cruautés mélangées Riz cantonnais / Nems Fromage AOP Ananas	Lundi 19  Végétarien Salade verte Roulé végétal BIO Purée Fromage Dessert chocolat	Lundi 26  Feuilleté au fromage Sauté de dinde BIO aux carottes Fromage Fraises
Mardi 29 avril Salade verte Chou-fleurs en gratin Jambon Fromage blanc / Fruits	Mardi 6 Carottes râpées Pâtes à la sauce tomate Boulettes BIO Yaourts nature	Mardi 13  Végétarien Taboulé Quenelles sauce tomate Carottes vichy Fromage BIO Bananes	Mardi 20 Tomates en salade Jardinière de légumes Chipolatas Fromage / Beignets	Mardi 27  Végétarien Salade tomates, féta, lentilles Pâtes au basilic Fromage AOP Pommes
Jeudi 1  FÉRIÉ	Jeudi 8  FÉRIÉ	Jeudi 15 Salade verte Lasagnes Petits suisses aux fruits	Jeudi 22 Concombre et féta Sauté d'agneau BIO aux haricots blancs Fromage / Fruits	Jeudi 29  Ascension FÉRIÉ
Vendredi 2 Tomates en salade Poisson pané  Riz aux courgettes BIO Fromage Fruits	Vendredi 9  Végétarien Salade de pois chiches au cumin Omelette nature Haricots verts Fromage BIO / Pommes	Vendredi 16  Pâté de campagne Poissonnettes  Ratatouille Fromage AOP Kiwis	Vendredi 23 Salade de pommes de terre, haricots verts, thon Beignets de calmars Petits pois aux oignons Fromage / Fruits au sirop	Vendredi 30 PONT DE L'ASCENSION 

AOP : appellation d'origine protégée



LR : label rouge



HVE : haute valeur environnemental



Bleu Blanc Coeur



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



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.

