

MENUS CANTINE MAI 2022

Les viandes sont d'origine française – Les poissons sont issus de la pêche responsable.

Les menus peuvent être modifiés sous réserve d'approvisionnement et/ ou de nécessité de service.

Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Couscous et ses légumes Semoule Bio Fromage Paris Brest	Salade Marco polo Poulet au curry Poêlée de légumes Liégeois	Assortiment de crudités Poisson en sauce Pommes de terre vapeur Compote poires Bio	Salade Sawai Croq Veggie Carottes vichy Brocolis Gâteau aux pommes
Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
Tomates Mozzarella Emincé de volaille Frites Mousse au chocolat	Salade Bretonne Rougail saucisse Riz Fromage blanc	Hachis veggie Salade verte Fromage Glace	Feuilleté Poisson Riz pilaf Liégeois aux fruits
Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
Salade Sombrero Nuggets de blé Coquillettes Crème au caramel	Tarte saumon Chipolatas Poêlée sarladaise Fromage blanc vanille	Avocat en salade Estouffade de bœuf Pommes de terre Carottes Beignet ananas	Rosette Cornichons Poisson Duo de légumes Fromage Tarte aux pommes Sauce caramel
Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
Salade de concombre et maïs Pâtes bolognaise Veggie Fromage Compote de fruits	Rillettes de poisson Chausson de volaille Céréales Gourmandes Yaourt Ker Ronan	ASCENSION	Pas de Cantine

--	--	--	--