

Saint-Ybars

MENU

CANTINE

Semaines 18 à 21

Du 28/04/2025 au 02/05/2025

Du 05/05/2025 au 09/05/2025

Du 12/05/2025 au 16/05/2025

Du 19/05/2025 au 23/05/2025

Lundi

Salade verte - Vinaigrette
Raviolis au boeuf -, emmental râpé
/Tortellini ricotta épinards - Sauce crème
Emmental Bio

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Chipolata
/Filet de colin - Sauce à l'oseille
/Filet de colin - Sauce à l'oseille
Ratatouille
Chanteneige Bio

Haricots beurre - Vinaigrette
Jambalaya aux légumes
Riz Bio
Mousse au chocolat au lait

Taboulé (semoule Bio) Estival
Sauté de dinde FR - Sauce romarin
/Quenelle nature - Sauce Nantua
Haricots verts Bio persillés
Fruit de saison

Mardi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
Brandade de colin MSC maison
Entremet Chocolat

Betteraves Bio - Vinaigrette
Galette végétarienne
Riz
Fruit de saison

Rôti de porc -
- Sauce aux herbes de Provence
/Omelette nature
/Omelette nature
Mélange de petits pois et carottes
Camembert Bio
Fruit de saison

Céleri râpé - Sauce bulgare
Jambon braisé - Sauce au jus
/Filet de colin - Sauce Dieppoise
/Normandin de veau - Sauce au poivre
Coquillettes Bio - , emmental râpé
Tomme blanche

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade Mexicaine - Vinaigrette
Omelette nature
Haricots plats à l'huile d'olive
Crème dessert au chocolat

Carottes Bio râpées - Vinaigrette
Filet de colin - Sauce à la lombarde
Printanière de légumes
Fruit de saison Bio

Concombre - Sauce bulgare
Sauté de veau (régional) -
- Sauce façon blanquette
/Filet de colin - Sauce citron
Pommes dauphines
Chanteneige Bio

Potatoes burger
/Nuggets de poisson
Vache qui rit Bio
Donuts au chocolat

Pâté de campagne - , cornichons
/Médaillon de surimi - Sauce mayonnaise
/Médaillon de surimi - Sauce mayonnaise
Pavé de merlu MSC - Sauce citron
Chou fleur persillé
Melon



bon appetit à tous!