

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

	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			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
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	Poisson blanc meunière MSC Aubergines Yaourt Cimelait local Fruit de saison Bio	Pâté de campagne - , cornichons /Médailillon de surimi - Sauce mayonnaise /Médailillon de surimi - Sauce mayonnaise Pavé de merlu MSC - Sauce citron Chou fleur persillé Melon



bon appetit a tous!