

# Saint-Ybars

## MENU CANTINE

Semaines 23 à 26

|          | 02/06/2025 au 06/06/2025                                                                                                                                                          | 09/06/2025 au 13/06/2025                                                                                                                                                  | 16/06/2025 au 20/06/2025                                                                                                                                  | 23/06/2025 au 27/06/2025                                                                                                                                        |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi    | Chou rouge râpé - Vinaigrette<br>Chipolata<br>/Filet de colin - Sauce provençale<br>/Filet de colin - Sauce provençale<br>Lentilles Bio à l'échalote<br>Crème dessert au chocolat |                                                                                                                                                                           | Allumettes de porc façon carbonara<br>/Filet de colin d'Alaska MSC<br>-, citron<br>Penne Bio -, emmental râpé<br>Saint Nectaire AOP<br>Flan nappé caramel | Salade de radis - Vinaigrette<br>Sauté de dinde - Sauce crème<br>/Filet de colin d'Alaska MSC<br>- Sauce façon blanquette<br>Pommes de terre vapeur<br>Pastèque |
| Mardi    | Rôti de dinde - Sauce dijonnaise<br>/Omelette Bio nature<br>Brocolis persillés<br>Mimolette<br>Melon jaune                                                                        | Betteraves Bio - Vinaigrette<br>Tortellini ricotta épinards - Sauce crème<br>Yaourt Cimelait local<br>Melon                                                               | Salade verte - Vinaigrette<br>Omelette du chef au fromage<br>Pommes de terre cubes rissolées<br>-, ketchup<br>Chanteneige Bio                             | Pâte de campagne -, cornichons<br>/Pomelos -, sucre<br>/Pomelos -, sucre<br>Merguez grillée<br>/Omelette maison<br>Légumes couscous<br>Vache qui rit Bio        |
| Mercredi |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                 |
| Jeudi    | Céleri râpé - Sauce façon remoulade<br>Gratin de macaronis Bio,<br>piperade et mozzarella<br>Chanteneige Bio                                                                      | Concombre - Vinaigrette à la menthe<br>Sauté de porc - Sauce basquaise<br>/Filet de colin d'Alaska MSC<br>- Sauce citron<br>Semoule Bio<br>Camembert Bio<br>Biscuit Maury | Betteraves Bio - Vinaigrette<br>Pané fromager - Sauce barbecue<br>Riz Bio Tomaté<br>Cake aux fruits rouges                                                | Concombre Bio<br>- Vinaigrette aux fines herbes<br>Bolognaise de boeuf<br>/Falafels - Sauce provençale<br>Pâtes coquillages du Lauragais<br>Saint Paulin        |
| Vendredi | Radis rose<br>Filet de Poisson pané MSC, citron<br>Purée de pommes de terre<br>Pastèque                                                                                           | Tomates - Vinaigrette<br>Filet de colin d'Alaska MSC<br>Sauce ciboulette<br>Coquillettes -, beurre<br>Gouda Bio<br>Nectarine blanche                                      | Salade de pommes de terre, maïs<br>- Vinaigrette<br>Filet de colin d'Alaska MSC<br>- Sauce aneth<br>Mélange de petits pois et carottes<br>Edam Bio        | <b>Pique nique !</b><br>                                                                                                                                        |

