



MENUS CANTINE

SEMAINES 19 À 22



04 AU 07/05/26

11 AU 12/05/26

18 AU 22/05/26

26 AU 29/05/26

	04 AU 07/05/26	11 AU 12/05/26	18 AU 22/05/26	26 AU 29/05/26
Lundi	Haut de cuisse de poulet rôti FR /Filet de colin MSC - Sauce à l'oseille Mélange de petits pois et carottes Chanteneige Bio Pomme	Taboulé (semoule Bio) Estival Filet de saumon MSC - , mayonnaise Haricots verts à l'échalote Yaourt Bio sucré	Betteraves Bio - Vinaigrette Lentilles Bio à l'indienne Riz Fromage blanc sucré	
Mardi	Salade de radis - Vinaigrette Omelette fraîche Épinards à la Béchamel Gouda Bio	Carottes râpées - Vinaigrette à la framboise Boulettes au boeuf - Sauce tomate /Falafels - Sauce tomate Penne Bio - , emmental râpé Melon	Salade de pâtes - Vinaigrette au basilic Rôti de porc local - Sauce façon cocktail /Pavé de merlu MSC - Sauce citron /Escalope de poulet - Au jus (viande, sans gluten) Carottes au jus Saint Môret Bio	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Sauté de dinde FR - Façon couscous /Filet de colin MSC Semoule Bio Crème dessert au chocolat
Mercredi				
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale (façon chipo) /Saucisse de volaille Pain Hot dog - Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup Beignet chocolat noisette		Paupiette au veau FR - Sauce à l'échalote /Nuggets végétarien de blé Purée de pommes de terre Coulommiers Banane Bio	Radis rose - , beurre Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes Saint Nectaire AOP
Vendredi			Pâté de campagne - , cornichons /Surimi - Sauce mayonnaise /Surimi - Sauce mayonnaise Poisson blanc meunière MSC - , citron Ratatouille Tarte aux pommes	Pizza au fromage Filet de colin MSC - Sauce à l'oseille Printanière de légumes Fraises