


Menus du Mois de MAI 2023 /Cantine

Lundi 1er mai	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Crème de foie	Tomates vinaigrette	Salade maïs tomate olives	Crêpe fromage
Haché de veau grillé	Escalope de poulet grillée	Omelette aux fines herbes	Pané de colin d'Alaska
Pdt sautées et Haricots beurre	Coquillettes et haricots verts	Pdt et carottes fines -crème	Duo de riz et ratatouille
Fruit de saison	Fromage blanc sauce fruits jaunes	Semoule nature nappée caramel	Banane

Lundi 8 mai (férié)	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Asperges et salade	Concombre à la crème	Quiche lorraine	Carottes râpées au citron
Palette de porc à la provençale	Boulettes végétariennes aux lentilles	Emincé de veau poêlé	Colin lieu -sauce aux herbes
Haricots blancs	duo semoule - courgettes	Printanière de légumes-Pdt	Semoule
Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison

Lundi 15 mai	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Tomates sauce vinaigrette	Salade fruits de mer et surimi	Férié Jeudi de l'Ascension	Vacances 
Cordon bleu	Crêpe jambon fromage béchamel		
Pois carottes et Pdt rissolées	salade batavia		
Fruit de saison	Far breton		

Lundi 22 mai	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Courgettes sauce salade	Crêpe fromage	Salade aux betteraves	Rosette
Paupiette de veau braisée	Omelette au persil	Emincé de veau au curry	Calamar à la romaine
Petits pois à l'étuvée	Pdt et champignons	Poêlée méridionale Pennes au beurre	Riz basmati Tomates provençales
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Flan pâtissier	Crème à la pistache

Lundi 29 mai	Mardi 30	Jeudi 01/06	Vendredi 2
Riz cœur de palmier/poivron	Concombre vinaigrette	Roulé surimi -mayonnaise	Tomates mozzarella
Escalope de poulet grillé	Tortelloni aux 4 fromages	Aiguillettes de blé panées épinards - feta	Pané colin d'alaska
Epinard branche béchamel purée	Salade batavia	Fusilli - carottes à la crème	Brocolis - Pdt sautées
Pomme Golden	Crème dessert vanille	Ananas	Yaourt aux fruits