



# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 6 Mai au mardi 7 Mai



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

## Lundi 06/05

- Salade composée  
croustons, fromage  
tomates,  
concombre, maïs 

- Cordon bleu  
Frites

- Tarte aux pommes 



## Mardi 07/05

- Blé poivrons olives  
et surimi 

- Paupiette de veau  
aux pruneaux  
Haricots plats au  
beurre 

- Mousse au chocolat 



## Mercredi 08/05



## Jeudi 09/05

# ASCENSION



## Vendredi 10/05





# MENUS DE LA CANTINE

## Du lundi 13 Mai au vendredi 17 Mai



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

### Lundi 13/05

- Pommes de terre thon, maïs, olives et concombre 

- Merguez Haricots verts 

- Semoule au lait 



### Mardi 14/05

- Salade Brésilienne 

- Filet de cabillaud Duo de riz et haricots rouges 

- Flan Brésilien 



### Mercredi 15/05

- Salade de concombre à l'emmental 

- Cuisse de poulet grillée Poêlée campagnarde 

- Compote pomme vanille biscuit



### Jeudi 16/05

- Betterave gouda

- Croq fromage Pommes de terre vapeur 

- Fruit de saison



### Vendredi 17/05

- Quiche Lorraine 

- Chipolatas Épinards hachés crème

- Glace





# MENUS DE LA CANTINE

Du mercredi 22 Mai au vendredi 24 Mai



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Lundi 20/05



Mardi 21/05

## SORTIE SCOLAIRE



Mercredi 22/05

- Carottes râpées
- Steak haché grillé  
Penne beurre
- Yaourt aromatisé



Jeudi  
23/05

- Oeufs mimosa
- Lasagnes légumes 
- Compote pomme  
abricot



Vendredi 24/05

- Salade au fromage  
des Pyrénées
- Pavé de hoki aux  
amandes
- Purée de pommes de  
terre à l'emmental 
- Brownie 

