





# MENU CANTINE



## MAI 2023





1<sup>ère</sup> semaine (du 1 au 5 mai)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
FERIE	PDT/Thon		Œuf mayonnaise
	Cordons bleus	Filet mignon	Dahl de
	Haricots vert	de porc en sauce	lentilles
	Persillés	Penne 	fait maison
		Fromage 	
	Danette	Compote de fruits	Yaourt brassé



2<sup>ème</sup> semaine (du 8 au 12 mai)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
FERIE	Toast pâté de foie		Melon
	Paupiette de veau	Spaghettis	Nuggets
	Gratin de	Bolognese végétal	de poisson
	Choux fleurs		Semoule
		Fromage 	
	Fruit de saison	Fromage blanc 	Semoule au lait


3<sup>ème</sup> semaine (du 15 au 19 mai)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Sauté de porc	Betteraves/Pommes	FERIE	X
PDT boulangère	Poulet basquaise		
	Fromage 		
Fraises chantilly	Yaourt 		

4<sup>ème</sup> semaine (du 22 au 26 mai)

lundi	mardi	Jeudi	vendredi
Salade de riz	Tomates en salade	Galette 	Taboulé
	Œuf/tomates/mais/thon	Saucisse	Poisson pané
		Quinoa	Salade verte
		Fromage 	
Fruit de saison	Liégeois	Yaourt sucré	Fruit de saison

5<sup>me</sup> semaine (du 29 mai au 2 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
FERIE	Jambon/ macédoine		Carottes rapées
	Rôti de dinde	Emincé de bœuf	Saumon
	Haricots verts	Pâtes	Semoule
		Fromage 	
	Crêpe/ confiture	Petits suisses	Fruit de saison

Toutes les viandes proposées sont française : VBF  
Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place