



CANTINE SCOLAIRE MENU MAI 2024

Le muguet

Timide et coquet,
je m' appelle le muguet.
Dans les feuilles je me cache
de peur qu'on ne m' arrache.
Et s' il est vrai que je porte bonheur,
Venez, venez, je vous offre mon coeur!



	29/04 au 03/05	06 au 10/05	13 au 17/05	20 au 24/05	27 au 31/05
LUNDI	salade de betteraves ravioles au bœuf et au curry yaourt au sucre BIO	carottes râpées pâtes au thon fruit de saison	salade de saison jambon braisé coquille BIO yaourt au citron BIO	FERIE	betterave rouge en vinaigrette poisson pané gratin de courgettes p'tit vacher fruit de saison
MARDI	concombre en vinaigrette filet de poulet mariné aux herbes fraîches frites fruit de saison	salade du jour gratin d'ebly-tomates-courgettes salade verte yaourt à la pêche BIO	pâté de campagne sauté de veau BIO à la tomate rosties de pommes de terre cabécou fraises	concombre à la crème gratin d'ebly salade verte compote de pomme	salade de tomates lasagne aux légumes à la provençale salade verte crèmeux au chocolat BIO
JEUDI	saucisson cuit poisson pané aux céréales carottes vapeur p'tit vacher cookies maison	FERIE	feuilleté à la provençale poisson à la vapeur carottes en persillades flognarde aux pommes	salade d'haricots verts BIO saucisse de volaille écrasé de pommes de terre gâteau à la noisette	terrines provençales tortilla de légumes et poulet moelleux au chocolat
VENDREDI	salade de quinoa BIO escaloppe de porc haricots blancs compote de pommes	FERIE	salade de tomates ragout de lentilles au lait de coco salade verte barre glacée	salade de radis bœuf bolognaise pâte tome de chèvre fruit de saison	salade grecque saucisse de Toulouse riz yaourt à l'abricot

menu végétarien

produits
labélisés

produits locaux

produits **BIO**

Toutes les entrées sont faites maison en majorité avec des produits frais et locaux

Tous nos plats sont préparés à base de viande fraîche, française et locale

Un dessert par semaine est fait maison

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

