

MENU CANTINE

du 21 Mai 2018 au 22 Juin 2018



menu conforme aux recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Lundi 21/05 férié	Mardi 22/05 salade verte et dés de fromage colin d'Alaska enrobé de corn flakes jardinière de légumes yaourt aux fruits	Jeudi 24/05 betteraves rouges bœuf mode  semoule fruits frais de saison au choix	Vendredi 25/05 crêpe jambon fromage nugget végétal poêlée de légumes camembert
Lundi 28/05 macédoine de légumes sauté de poulet ratatouille fruits frais de saison au choix	Mardi 29/05 rondelé saucisses haricots verts compote de pommes	Jeudi 31/05 carottes râpées dos de colin riz yaourt nature sucré	Vendredi 01/06 fromage frais au choix spaghetti bolognaise fruits frais de saison au choix
Lundi 04/06 céleri râpé cassoulet maison fruits frais de saison au choix	Mardi 05/06 carré de calcium meunière de poisson blanc printanière de légumes beignet aux pommes	Jeudi 07/06 fromage frais ail et fines herbes blanquette de veau à l'ancienne tomates provençales fruits frais de saison au choix	Vendredi 08/06 betteraves rouges boulettes de bœuf pates yaourt Bulgare
Lundi 11/06 fromage frais et fondant carbonnade flamande  frites fruits frais de saison au choix	Mardi 12/06 émincés de choux rouge émincés de dinde poêlée champêtre yaourt aux fruits	Jeudi 14/06 tomates en vinaigrette couscous maison fruits frais de saison au choix	Vendredi 15/06 macédoine de légumes gratin de poisson fromage varié au choix
Lundi 18/06 pêche au thon sauté de porc des montagnes petits pois carottes liégeois chocolat	Mardi 19/06 Saint-Paulin brochette de poisson blanc pané brunoise provençale fruits frais de saison au choix	Jeudi 21/06 salade verte bœuf bourguignon  purée yaourt nature sucré	Vendredi 22/06 fromage frais et fondant omelette certifiée A.B.  potatoes fruits frais de saison au choix

*bœuf d'origine Française