

MENUS CANTINE SCOLAIRE DU 24/04/2023 AU 07/07/2023

LUNDI 24 AVRIL	LUNDI 1ER MAI	LUNDI 8 MAI	LUNDI 15 MAI	LUNDI 22 MAI	LUNDI 29 MAI
(Macédoine (bio)) voir entrée de crudités (1)			Carottes	(Haricots verts) voir entrée de féculent	
Steak(haché) (local) voir viande (6)			Poisson (MSC)	Lapin	
Haricots verts (bio)	FERIE	FERIE	Riz (bio)	Salsifis	PENTECÔTE
Tarte au chocolat (14) voir fromage (11/12)			Yaourt (bio)	Fromage blanc (bio)	
			Flan créole (15)	(Glace (local)) voir fruits crus (16)	
MARDI 25 AVRIL	MARDI 2 MAI	MARDI 9 MAI	MARDI 16 MAI	MARDI 23 MAI	MARDI 30 MAI
Concombres	Salade verte	Concombres	(Saucisson à l'ail (local)) voir entrée de crudités (1)	Choux rouges ok si crudités (1)	Salade verte
Poisson (MSC)	(Spaghettis (bio))	Poisson (MSC)	Sauté de poulet	(Tomates végétariennes) voir plat protidique végétarien (7) P/L>1 (4)	(Hachis parmentier (local)) voir viande (6) + féculent (10)
Riz (bio)	à la bolognaise voir viande (6) + féculent (10)	Purée de carottes	Lentilles (AOP)	Blé (bio)	Yaourt aromatisé (bio)
Saint Nectaire (AOP)	Petits suisses (bio)	Cantal (AOP)	Camembert (bio)	Saint Paulin	Fraises (local)
Banane	Fraises (local)	(Glace (local)) voir dessert de féculent	Fraises (local)	Pastèque	
JEUDI 27 AVRIL	JEUDI 4 MAI	JEUDI 11 MAI	JEUDI 18 MAI	JEUDI 25 MAI	JEUDI 1ER JUIN
Oeuf (local) mayo (2)	(Asperges) voir entrée de féculent	Choux fleurs (bio)		Salade de pâtes	(Tomates) voir entrée de féculent < 15% MG (2)
Lasagnes ricotta ok si (7) P/L>1 (4)	Poisson (MSC)	Cuisse de poulet		Poisson (MSC)	(Beignets de calamars) voir plat protidique végétarien (7) P/L>1 (4)
Epinards	Carottes (bio)	Pommes de terre	ASCENSION	Poêlée de légumes	Beignets de courgettes
Tomme aux noix (AOP)	Emmenthal	Fromage blanc (bio)		Edam	Saint Nectaire
Pomme (local)	Ananas	Pastèque		Ananas	Pomme (local)
VENDREDI 28 AVRIL	VENDREDI 5 MAI	VENDREDI 12 MAI	VENDREDI 19 MAI	VENDREDI 26 MAI	VENDREDI 2 JUIN
Tomates	Taboulé	Radis		Sardines	Quiche (2)
Boudin (local) (4)	Croustillant fromager ok si (7) P/L>1 (4)	Omelette (local) ok si (7)		Steak(haché) (local) voir viande (6)	Filets de poulet
Purée	Poêlée maraichère	Ratatouille	PONT DE L'ASCENSION	Haricots verts (bio)	Courgettes
Yaourt (bio)	Saint Nectaire	Comté (AOP)		Brie	Petits suisses (bio)
(Tarte aux abricots) voir dessert non féculent < 15% MG (14)					
	Pomme	Gâteau basque (14)		Poire (local)	Banane

PERIODE DE FACTURATION : 5 SEMAINES ENVIRON

Ne seront décomptées de la facturation que les absences égales ou supérieures à 4 jours consécutifs ou non dans la période de facturation.

Les condiments ne sont donnés qu'à la demande des enfants pour accompagner les plats.

* Les fruits et les légumes sont de saison.

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

LUNDI 5 JUIN	LUNDI 12 JUIN	LUNDI 19 JUIN	LUNDI 26 JUIN	LUNDI 3 JUILLET
Oeuf (local) (mayo)	Concombres	Melon		Melon
Poisson (MSC)	Sauté de poulet	Rôti de dinde	MENU SURPRISE	(Côte de porc (local)) voir plat protidique végétarien (7) P/L>1 (4)
Brocolis (bio)	Pois cassés	Pommes de terre sautées		Blé (bio)
Yaourt (bio)	Fromage blanc (bio)	Saint Nectaire (AOP)		Soignon
Pastèque	Glace (local) (14)	Cerises		Nectarine
MARDI 6 JUIN	MARDI 13 JUIN	MARDI 20 JUIN	MARDI 27 JUIN	MARDI 4 JUILLET
Tomates	Melon	Salade de pommes de terre	Melon	(Thon et maïs (bio)) voir entrée de crudités(1)
Boulettes végétariennes ok si (7) P/L>1 (4)	(Paupiettes de) veau voir viande (6)	Oeuf (local) ok si (7)	Poisson (MSC)	(Jambon blanc (local)) voir viande (6)
Blé (bio)	Farfalles (bio)	Gratin de choux fleurs	Poêlée maraichère	Coquillettes (bio)
Chavroux	Gouda	Saint Morel (bio)	Tomme (AOP)	Fourme d'Ambert (AOP)
Salade de fruits (15)	Fraises (local)	Pastèque	Tarte aux pommes (14)	Flan au caramel (local bio) (15)
JEUDI 8 JUIN	JEUDI 15 JUIN	JEUDI 22 JUIN	JEUDI 29 JUIN	JEUDI 6 JUILLET
	(Salade verte) voir entrée de féculent	Radis	(Pamplemousse) voir entrée de féculent	(Tomates) voir entrée de féculent <15% MG (2)
PAS D'ECOLE	Boulettes de soja ok si (7)	Poisson (MSC)	Omelette (local) ok si (7)	Brochette de poulet
	Brocolis (bio)	Carottes (bio)	Ratatouille	Ratatouille
	Tomme noire (AOP)	Cantal (AOP)	Fromage blanc (bio)	Brie
	Ananas	(Nectarine) voir dessert de féculent < 15% MG (14)	Abricots	Framboise
VENDREDI 9 JUIN	VENDREDI 16 JUIN	VENDREDI 23 JUIN	VENDREDI 30 JUIN	VENDREDI 7 JUILLET
	(Flammenkueche) voir entrée de crudités (1)	(Salade verte) voir entrée de féculent (Hachis parmentier (local) voir viande (6) + légumes (9)	(Salade marco polo) voir entrée non féculent non protidique < 15% MG (2)	
PAS D'ECOLE	Poisson (MSC)	Yaourt (bio)	Sauté de porc (local)	
	Blé (bio)	Abricots	Camembert (bio)	
	Pomme (local)		Pêche	
	voir fromage ou laitage (11/12/13)			