

A la cantine



Semaine du 14 au 18 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Afrique Tomates sauce aux épices	Concombres vinaigrette
Rôti de porc * et son jus	Ravioli au bœuf VBF et fromage râpé	Bouchées de poulet yassa (jus, citron, oignons, moutarde)	Carbonade de bœuf VBF
Chou fleur sauce blanche et pommes de terre	Fromage frais sucré	Riz blanc	Epinards au gratin et pommes de terre
Fromage frais à tartiner	Fromage frais sucré	Petit fromage frais arôme	Yaourt nature sucré
Mousse au chocolat	Fruit frais de saison	Banane	Gaufrettes parfum vanille

VBF : viande bovine française

* : plat contenant du porc

Semaine du 21 au 25 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Radis et beurre	Salade verte	Concombres sauce estragon
	Saucisses * de Strasbourg	Bœuf haché VBF à la provençale	Pépites de colin d'Alaska aux céréales
	Lentilles et carottes	Mezze Penne	Haricots verts et beurre (échalote)
	Tomme	Fromage à tartiner	Carré de l'Est
	Compote de pommes	Fraises	Flan goût vanille nappé caramel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Semaine du 28 mai au 1er juin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes et courgettes crues râpées	Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette	Paëlla Melon d'Espagne
Boulettes de bœuf VBF et légumes couscous	Poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	Emincés de volaille façon kebab	Moules à la catalane (sauce tomate, poivrons, oignons, ail)
Semoule	Chou fleur crème de brocolis et pommes de terre	Frites (mayonnaise et ketchup)	Riz paëlla (poivrons, petit pois, maïs)
Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré	Mimolette
Fruit frais de saison	Madeleine aux œufs	Fruit frais de saison	Crème dessert saveur vanille

Semaine du 4 au 8 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Terroirs du Sud		
Pépinette printanière au pistou	Tomates sauce mimosa	Chorizo *	Laitue iceberg
Daube de bœuf VBF aux olives	Beignets de calamar et citron	Axoia de bœuf haché VBF	Pavé de hoki sauce ail, basilic, tomate concassée
Courgettes vapeur et pommes de terre	Haricots verts (échalote)	Pommes de terre façon sarladaise	Mezze penne et aubergines sauce tomate
Fromage frais ail et fines herbes	Crème anglaise	Petit fromage frais sucré	Bûche au lait de mélange
Spécialité pomme cassis	Œuf à la neige	Cerises	Tarte au citron

A la cantine



Semaine du 11 au 15 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Océanie	Salade lentilles et tomates sauce moutarde
Rôti de bœuf VBF froid	Pépites de colin d'Alaska aux céréales	Beetrot aux raisins (betteraves)	Lasagnes au bœuf VBF
Chou fleur sauce blanche et pommes de terre	Purée épinards et pommes de terre	Mixed grill (manchons, merguez)	Camembert
Fromage frais à tartiner	Yaourt arôme	Potatoes (pommes campagnardes) et ketchup	Fruit frais de saison
Flan goût vanille nappé caramel		Edam	
	Fruit frais de saison	Kiwi gold (Nouvelle Zélande)	

VBF : viande bovine française

* : plat contenant du porc

Semaine du 18 au 22 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Coleslaw rouge	Concombres vinaigrette	Tomates cerises à croquer
Bouchées de poulet sauce au poivre	Omelette au fromage	Jambon * qualité supérieure	Filet de colin d'Alaska pané et citron
Petits pois carottes	Semoule et ratatouille	Haricots verts et beurre (échalote)	Bâtonnière de légumes et pommes de terre
Fromage frais sucré	Carré de l'Est	Petit fromage frais arôme	Velouté aux fruits mixés
Brownies	Compote de pommes	Banane	Fruit frais de saison et jus multi fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Semaine du 25 au 29 juin

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomates sauce au surimi	Salade verte et maïs	Concombres vinaigrette
Filet de poulet et son jus	Chipolatas * grillées	Chili con carne (bœuf haché VBF, haricots rouges)	Pépites de colin d'Alaska dorées
Epinards sauce blanche et pommes de terre	Chou fleur au gratin et pommes de terre	Riz	Frites et ketchup
Fromage à tartiner	Yaourt nature sucré	Petit fromage frais sucré	Camembert
Mousse au chocolat	Gaufre au sucre	Clafoutis à la cerise	Fruit frais de saison

Semaine du 2 au 6 juillet

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre	Pâté de volaille	Repas de fin d'année	Pastèque
Sauté de bœuf VBF sauce tomate basilic	Rôti de porc * sauce moutarde	Tomates vinaigrette	Cordon bleu de volaille
Mezze penne	Haricots verts (échalote)	Manchons de poulet rôtis	Petits pois carottes
Fromage frais sucré	Fromage ovale	Pommes de terre sourire et mayonnaise	Fromage à tartiner
Fruit frais de saison	Compote de pommes	Crème anglaise	Crème dessert vanille
		Gâteau chocolat	