

Menu de Mai 2026

CANTINE

LUN 04	COLESLAW	TORTELLINIS SAUCE BASILIC	TARTE NORMANDE
MAR 05	TARTE AUX POIREAUX	CUISSE DE POULET/POÊLÉE	FROMAGE BLANC
JEU 07	SALADE CAMARGUAISE	RÔTI DE PORC/HARICOTS PLATS	MOUSSE CHOCOLAT
LUN 11	SALADE PIÉMONTAISE	JAMBON FUME/RATATOUILLE	SALADE DE FRUITS
MAR 12	BETTERAVES	PAUPIETTE DE VEAU / PURÉE	LIÉGEOIS
LUN 18	CRUDITÉS	CHILI CON CARNE	CRÈME DESSERT
MAR 19	TARTE 3 FROMAGES	LENTILLES GOURMANDES	YAOURT AUX FRUITS
JEU 21	SALADE NIÇOISE	RÔTI DE DINDE / HARICOTS BEURRE	FROMAGE/FRUIT
VEN 22	DUO DE CHARCUTERIE	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	COMPOTE
MAR 26	ROULE DE SURIMI	FILET DE POULET/HARICOTS VERTS	FLAN CARMEL
JEU 28	SALADE TOMATES/MOZZA	BLANQUETTE DE DINDE/ RIZ BASMATI	PÂTISSERIE
VEN 30	CHARCUTERIE	FILET DE POISSON / GRATIN DE COURGETTES	ÉCLAIR

Menus validés par Mme Silène GUEDON, diététicienne

BIO

VÉGÉTARIEN