




REPAS CANTINE SCOLAIRE DU 11 JUIN AU 22 JUIN 2018




LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 11 juin	Mardi 12 juin	Mercredi 13 juin	Jeudi 14 juin	Vendredi 15 juin
<p>Beignets de calamars</p> <p>Sauté de dinde normande Carottes et champignons à la crème</p> <p>Fromage</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Wrap de légumes</p> <p>Saucisse mayennaise Lentilles cuisinées</p> <p>Crème chocolat au lait fermier</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Filet de haki rôti Nouilles au beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux cerises maison</p>	<p>Laitue au maïs</p> <p>Burger d'épeautre au provolone</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Pêche</p>	<p>Cornet de jambon aux carottes</p> <p>Blanquette de veau Riz créole</p> <p>Fromage</p> <p>Barre glacée</p>
Lundi 18 juin	Mardi 19 juin	Mercredi 20 juin	Jeudi 21 juin	Vendredi 22 juin
<p>Tomates mozzarella</p> <p>Rôti de porc mayennais Macaroni</p> <p>Fromage</p> <p>Abricots</p>	<p>Melon</p> <p>Bâtonnets de colin d'Alaska</p> <p>Écrasé de pommes de terre mayennaises</p> <p>Petit nova aux fruits</p>	<p>Batavia bio mayennaise et son petit camembert pané</p> <p>Lasagne maison</p> <p>Fromage</p> <p>Cerises</p>	<p>Tartine provençale</p> <p>Lapin à la moutarde Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette bio mayennais</p> <p>Noix de veau rôtie Gratin dauphinois</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>

Code alimentaire

-  Fruits ou légumes cuits
-  Laitage
-  Viande ou poisson

-  Glucides

-  Féculent
-  Fruits ou légumes crus
-  Lipides

Toutes les viandes sont d'origine française
Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts
(Grand Ouest) et/ou sont bio