

















Menus Cantine du 3 au 14 juin 2019

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

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Macédoine de légumes, miettes de surimi</p>  <p>Filet de merlu, petits pois</p> <p>Fromage</p>  <p>Nectarine</p>	 <p>Melon</p> <p>Aiguillette de poulet panée aux corn-flakes, épinards béchamel</p>  <p>Crème chocolat au lait fermier (Saint-Fort)</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Omelette, Rösties de légumes</p> <p>Fromage</p>  <p>Abricots</p>	 <p>Betteraves, vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau façon tajine, riz</p> <p>Fromage</p> <p>Chouquette</p>	<p>Carottes râpées</p>  <p>Blanquette de veau, frites au four</p>  <p>Fromage</p> <p>Compote</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Férié</p>	 <p>Batavia aux croûtons</p> <p>Tortis bio à la bolognaise</p> <p>Barre glacée</p>	 <p>Pomelo</p> <p>Rôti de porc, haricots blancs</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis maison</p>	 <p>Tomates à la féta</p> <p>Grignotte de poulet, écrasé de pommes de terre bio</p>   <p>Petit Nova aux fruits</p>	<p>Rillettes d'oie</p> <p>Thon basquaise, semoule, ratatouille</p>  <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>

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