

















## Menus Cantine du 6 au 17 mai 2019

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

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Batavia, croûtons</p> <p>Lapin à la moutarde, coquillettes bio mayennaise</p> <p>Fromage </p> <p>Kiwi </p>	<p>Beurre de sardine sur toast</p> <p>Escalope de dinde, Haricots verts </p> <p>Fromage </p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Férié</p>	<p>Surimi, mayonnaise </p> <p>Hachis parmentier à l'égrené de bœuf, laitue vinaigrée </p> <p>Entremets vanille au lait fermier (Saint-Fort)</p>	<p>Macédoine de légumes au thon</p> <p>Émincé de porc mayennais façon Thaï, poêlée de gnocchi</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de pomme saveur biscuitée</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p> Tomates, vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska pané, Quinoa blond français</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail, cornichons</p> <p>Saucisse mayennaise, flageolets verts fins</p> <p>Fro  blanc bio mayennais</p> <p> aux fraises fraîches</p>	<p>Salade aux deux lentilles et dés de Tofu </p> <p>Rôti de veau, pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage </p> <p>Pomme cuite</p>	<p>Baguette alsacienne</p> <p>Poulet confit thym, citron, purée de céleri rave </p> <p>Yop à boire</p>	<p>Pamplemousse </p> <p>Lasagne végétal maison</p> <p>Fromage</p> <p>Crème glacée</p>

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