
























Menus Cantine du 26 Août au 6 septembre 2019

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

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
 Macédoine, surimi  Macaroni à la carbonara Salade Verte Fromage  Glace	Pique-Nique	<u>Repas à thème</u> "Trompe l'œil" Mousse Cassis revisitée  Tiramisu Salé  Œuf au plat crémeux	Pique-Nique	<u>Repas autonome</u>  Brochettes de légumes Grillades, Pommes de terre  Fromage Pâtisserie
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
 Macédoine, mayonnaise Filet de Colin meunière, Riz Ratatouille  Fromage  Pêche	 Tomates Bio  mayennaises, vinaigrette Haché de veau, Petits pois carottes  Fromage Glace	Saucisson à l'ail Cuisse de poulet rôti, Haricots verts  Fromage  Crème chocolat	 Betteraves rouges, maïs Joue de bœuf provençale, Carottes persillées bio  Fromage  Prunes	 Melon Jambon sauce forestière, Coquillettes bio Mayennaise  Fromage  Compote de Fruits

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