

MENUS CANTINE AVRIL/MAI

	Semaine du 28/04 au 2/05/2025	Semaine du 5 au 9/05/2025	Semaine du 12 au 16/05/2025	Semaine du 19 au 23/05/2025	Semaine du 26 au 30/05/2025
LUNDI	Salade verte Boulettes des bœuf à la tomate Boulgour BIO * Yaourt nature BIO * 	Salade verte Sauté de porc au cidre bouché IGP Pennes demi-complète BIO * Yaourt nature BIO * 	Salade verte Rougail saucisse Riz Camargue IGP Fromage BIO * Miel 	Sardine à la tomate Cordon bleu Épinards béchamel Yaourt nature BIO * 	Salade verte Poulet rôti Gratin de chou-fleur Fromage blanc BIO* Confiture de fraises 
MARDI	Salade de dés de betteraves rouges Gnocchis pommes de terre Sauce champignons et légumes à la crème Mousse au chocolat	Salade de lentilles, tomates et féta AOP * Quenelles champignons sauce tomate Haricots verts persillés Fromage blanc BIO * Confiture d'abricots 	Macédoine de légumes & œufs mayonnaise Couscous de légumes Semoule et pois chiches Yaourt nature BIO * 	Salade verte Dahl de lentilles corail Riz Camargue IGP Fromage SIQO * Compote de pommes HVE 	Concombres en salade Chili sin carne Riz Camargue IGP Fromage SIQO * Fruit 
MERCREDI	Brocolis en salade et féta AOP Jambon grillé Pommes de terre vapeur Fraise à la crème chantilly	Carottes râpées Pillons de poulet marinés Frites Yaourt aux fruits	Tomate et mozzarella en salade Roti de veau sauce moutarde Petits pois et carottes Beignet au chocolat	Pizza jambon & fromage "maison" Merguez Purée de carottes, navets, céleris et PDT BIO * Petits suisses aux fruits 	Salade piémontaise Saucisse de Toulouse Carottes "Vichy" Yaourt aux fruits
JEUDI	Férialé	Férialé	Brocolis en salade et féta AOP * Navarin d'agneau printanier Pommes de terre vapeur Mousse de fraise Fraises fruit 	Salade de haricots verts et thon Axa de veau Macaronis Fromage SIQO * Fruits 	Férialé
VENDREDI	Céleri rémoulade Paëlla poisson "maison" Fromage blanc BIO * Crème de marron 	Salade composée (salade verte, radis, tomates, maïs) Filet de merlu aux épices douces Purée de pommes de terre Fromage SIQO * Compote de pommes HVE 	Salade de haricots blancs, tomates et cervelas Tagliatelles au saumon et poireaux crévés Fromage SIQO * Fruit 	Carottes râpées Dos de cabillaud, sauce beurre blanc Blé BIO * Flan "maison" 	Férialé

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » **pêche durable**;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

