






MENU CANTINE MAI 2022

	DU 1 AU 04	DU 7 AU 11	DU 14 AU 18	DU 21 AU 25	DU 28 AU 31
LUNDI	FEUILLETE AU COMTE FILET DE MERLU  PETITS POIS ENTREMET	MACEDOINE DE LEGUMES/ MAYONNAISE SAUTE DE VOLAILLE/RIZ FROMAGE FRUIT	SARDINE A L'HUILE PAUPIETTE DE VEAU/ BLE YAOURT	FEUILLETE /SALADE HACHIS PARMENTIER VEGETAL YAOURT	MAQUEREAU PATES CARBONARA SALADE DE FRUITS
MARDI	SALADE/POMME BOURGUIGNON QUINOA YAOURT	 MOUSSE DE CANARD POISSON CHOUX FLEURS TARTE AU FLAN	SALADE AU FROMAGE CHILI VEGETAL RIZ PATISSERIE	 SALADE COMPOSEE POISSON/ ASSORTIMENT DE LEGUMES GLACE	LENTILLES/ VINAIGRETTE TOMATE FARCIE VEGGIE SEMOULE FROMAGE/FRUIT
JEUDI	SALADE COMPOSEE OMELETTE AU FROMAGE PETIT FROMAGE FRAIS FRUIT	BETTERAVES ROUGES JAMBON BLANC/FRITES FLAN	 RADIS/BEURRE POISSON /FLAGEOLETS FROMAGE BLANC SUCRE		
VENREDI	CONCOMBRES SAUCISSE/LENTILLES FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPEES PATES AGNOLOTTI/ AUBERGINES/TOMATES FROMAGE GLACE	TABOULE AIGUILLETES DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE/FRUIT		

 **MENU VEGETARIEN**