



MENU DE LA CANTINE
JUN 2022



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour			1	2	3
	Entrée			Carottes râpées	Entrée chaude	Salade verte
	Plat			Poisson pané / gratin de chou fleur	Côte de porc / haricots au beurre	Spaghettis / boule Bolognaise
	Dessert			Petit suisse	Fromage - abricot	Yaourt bio fraise
S E M A I N E 2	Jour	6	7	8	9	10
	Entrée		Pizza jambon champignons	Oeuf mimosa	Cake au légumes	Salade verte
	Plat		Saucisse / petits pois	Cordon bleu / purée de carottes	Steack haché / macaronis	Brochette de dinde / pommes de terre robe des champs
	Dessert		Crème chocolat	Île flottante	Fromage - fruit	Yaourt bio
S E M A I N E 3	Jour	13	14	15	16	17
	Entrée	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade de betteraves	Mousse de porc	Piémontaise
	Plat	Fricadelle de bœuf / tagliatelles à la crème	Poulet sauce tomate / riz Basmati	Gratin de la mer / gaufrette de roosti	Rôti de lapin / purée de brocolis	Dos de colin meunière / haricots verts
	Dessert	Timbale de fraises vanille	Far Breton	Gâteau de semoule	Fromage - fruits	Muffin pépites de chocolat et sa crème anglaise
S E M A I N E 4	Jour	20	21	22	23	24
	Entrée	Cake aux courgettes	Salade verte et croûtons	Jambon beurre	Entrée chaude	Carottes râpées
	Plat	Côte de porc / potatoes	Poisson / pâtes papillon au beurre	Escalope Viennoise / flageolets	Saucisse grillée / riz pilaf	Couscous poulet / semoule
	Dessert	Yaourt bio	Beignet à l'abricot	Yaourt à boire	Fromage - fruit	Crème vanille
S E M A I N E 5	Jour	27	28	29	30	
	Entrée	Tartelette à la tomate	Pizza royale	Salade tomate concombre	Oeuf mimosa	
	Plat	Brandade de poisson	Steack haché / haricots beurre	Bâtonnet de mozzarella / petits coudes gratinés	Rissolette de veau / brunoise	
	Dessert	Compote - gâteau	Mille feuilles	Petit suisse au fruit	Donuts	