

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Radis / Beurre ☺ Emincé de dinde Purée de carottes ☺ Fromage blanc	Salade / dés de jambon et de gruyère ☺ Boeuf bourguignon Pommes de terre vapeur Compote de pomme	Féié	Féié
Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 1 ^{er} juin Menu vendéen	Vendredi 2 juin
Mousse de canard Poisson pané Petits pois Fromage de chèvre Oreillons de pêche	Taboulé Steak haché Haricots verts Flamby	Salade de chou rouge ☺ Jambon cuit Mogettes Crème vanille Gâche vendéenne	Méli mélo de salade ☺ Cordon bleu Gratin de chou-fleur Banane
Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin Menu basque
Féié	Rillettes de saumon Saucisses Lentilles Fromage de vache Pomme	Salade piémontaise ☺ Calamar Ratatouille Yaourt	Jambon de bayonne / melon Poulet basquaise ☺ Riz Etorki Gâteau basque
Lundi 12 juin Menu mexicain	Mardi 13 juin	Jeudi 15 juin Menu plaisir	Vendredi 16 juin
Tomate/maïs/avocat / nachos ☺ Chili con carne Riz Mousse au chocolat	Rillettes de sardine Oeuf Epinards Tiramisu à la fraise ☺	Concombres à la crème ☺ Chipolata Frites Glace	Tomate ☺ Aile de raie Carottes vichy ☺ Fromage Kiwi
Lundi 19 juin *	Mardi 20 juin Menu rouge	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Radis / beurre ☺ Spaghettis carbonara Salade Ananas <i>*réunion des menus 18h à la cantine.</i>	Betteraves Tomates farcies ☺ Fraises chantilly ☺	Carottes rapées ☺ Blanquette de poisson ☺ Petits légumes Paris Brest	Rosette Dinde Semoule Fromage Pêches au sirop
Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
Céleri Rosbif Pommes de terre sautées Yaourt au fruit	Crêpe au jambon Poisson Brocolis Crumble fruits rouges ☺	Pâté de foie ☺ Rôti de porc Flageolets Compote pomme d'amour	Macédoine Lapin à la moutarde Coquillettes Salade de fruits
Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Jeudi 6 juillet Menu en on	Vendredi 7 juillet
Tomate / mozzarella ☺ Hachis parmentier Salade Compote	Méli-mélo de chou chinois ☺ Lardons Gratin de courgettes ☺ Chocolat liégeois	Melon Poisson Riz rond Macaron de Montmorillon Glaçon (boule glace vanille)	Pique-nique fourni par les parents



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Christelle et Monique travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
La plupart de nos légumes proviennent du producteur « Les jardins de la Tourette » à Mauzé-Thouarsais

Retrouvez les menus sur le site de la cantine : <http://cantinestjeandethouars.eklablog.com>