


lundi 24 mai	mardi 25 mai	Jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Lundi de Pentecôte	Chou chinois  Spaghettis carbonara Flanby	Saucisson à l'ail Steak haché Flageolet Fromage  Fruit	Carottes râpées   Poisson Semoule Fromage blanc confiture 
lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Betteraves Riz aux haricots rouges Tomate oignon  Kiri Banane	Salade composée  Cordon bleu de volaille Petits pois Glace Gâteau	Céleri mayonnaise Escalope de dinde  Ratatouille Salade   Yaourt 	Radis / beurre  Poisson pané Purée de carottes  Fromage  Compote
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Concombres à la crème Saucisse de volaille  Haricots verts Fromage  Fruit	Rillettes Dos de cabillaud Carottes Vichy  Fraises à la chantilly 	Maquereau Poulet Pommes de terre rissolées Éclair à la vanille	Tomates mozzarella  Rôti de porc Lentilles  Fruit
lundi 14 juin *	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Pâté  Steak haché Coquillettes   Fromage blanc  <i>*réunion des menus: 18h à la cantine</i>	Carottes râpées  Couscous de légumes  Petits suisses aux fruits	Oeuf mayonnaise Jambon grillé Légumes de saison Salade  Flanby	Salade de cervelas, gruyère, croûtons  Calamar Ratatouille Compote
Lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Menu mexicain	Concombre à la crème Rôti de bœuf Lentilles  Fromage  Fruit	Salade landaise  Nuggets de volaille Épinards à la crème Paris-Brest	Radis / beurre  Dos de colin sauce citron Riz Yaourt 
lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Brocolis vinaigrette  Gratin de pâtes aux légumes  Salade   Liégeois	Taboulé oriental Sauté de porc au curry Flageolet Fromage  Fruit	Macédoine Hachis parmentier  Salade   Glace	Carottes râpées  Blanquette de poisson Courgettes perles du Japon Fromage  Fruit



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

Produits bio 

Christelle et Christelle travaillent en partenariat avec des producteurs locaux 
Viande de bœuf d'origine française (VBF)

