

MENUS DE LA CANTINE DU 3 AVRIL AU 19 MAI

Semaine 14	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Salade monégasque*	Betteraves rouges	Velouté légumes de saison	Taboulé
Plat	Gratin de poisson brocolis/ chou fleur	Parmentier de légumes salade verte	Sauté de poulet aux champignons et pâtes	Gigot d'agneau Haricots verts
Fromage	Yaourt nature	Chèvre	Emmental	Cantal doux
Dessert	Banane	Madeleine	Fruit de saison	Pommes

Semaine 17	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Carottes râpées	Velouté de courgettes	Salade de lentilles	Concombre
Plat	Gratin Dauphinois salade verte	Blanquette de poissons Riz	Roti de porc Haricots verts	Cuisse de poulet petits pois
Fromage	Yaourt aux fruits	Brie	Saint-nectaire	Cantal doux
Dessert		Fruits de saison	Gâteau au yaourt	Fruit

Semaine 18	Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Entrée		Filet maquereau à la tomate	Velouté d'épinards	Betteraves rouges/maïs
Plat		Gratin de chou fleurs et jambon	Omelette aux pommes de terre Salade verte	Chipolatas Lentilles
Fromage		Flan vanille	Brie	Chèvre
Dessert		Biscuits	Fruit de saison	Pêche au sirop

Semaine 19	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Entrée		Salade de riz	Haricots verts en salade	Velouté de courgettes
Plat		Flan de poisson aux légumes et salade verte	Roti de dindonneau Flageolets	Sauté de poulet aux champignons et pâtes
Fromage		Fromage blanc	Babybel	Cantal doux
Dessert		confiture	Poire au chocolat	Fruit de saison

Semaine 20	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Entrée	Saucisson sec	Taboulé		
Plat	Brandade de poisson Salade verte	Œufs durs à la crème et purée de carottes		
Fromage	Emmental	Kiri		
Dessert	Fruit de saison	Muffin au chocolat		

* Haricots verts, riz, olives

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS