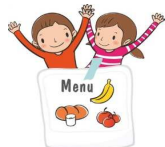


MENUS CANTINE ET ALSH DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2019



	DU 29 AVRIL au 03 MAI	DU 06 au 10 MAI	DU 13 au 17 MAI	DU 20 au 24 MAI	DU 27 au 31 MAI
LUNDI	Oeuf dur mayonnaise Jambon à l'os sauce forestière Ratatouille et pommes de terre Edam Fruit de saison	Salade de betteraves mimolette Chipolatas Chou-fleur sauce aurore Brownie chocolat	Tranche de surimi mayonnaise Steak haché sauce barbecue Coquillettes Emmental Compote Biscuit	Céleri mayonnaise Poisson meunière Riz Liégeois vanille	Taboulé Rôti de porc au cidre Haricots verts Vache qui rit Fruit de saison
MARDI	1/2 Pamplemousse Sauté de bœuf Semoule Yaourt	Salade coleslaw Saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Pizza Jambon blanc Purée de légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de bœuf Légumes de Tajine et pommes de terre Crème dessert vanille Salade verte mozzarella Boulettes d'agneau aux poivrons Céréales gourmandes	Salade de tomates Sauté de poulet sauce mexicaine Frites Yaourt vanille Quiche lorraine Blanquette de veau et carottes Vichy Camembert Fruit de saison
MERCREDI			Salade de pâtes Poulet aigre-douce Haricots beurre et tomates provençales Gouda Fruit de saison	Tarte aux pommes Feuilleté Hot-Dog Sauté de porc Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison	
JEUDI	Terrine de campagne Sauté de poulet basquaise Poêlée de légumes Brie Banane	Tomates et billes de mozzarella Lasagnes maison (viande bio) Glace Sunday	Salade verte aux noix et raisins secs Rôti de veau sauce forestière Frites Flan au caramel		
VENDREDI	Carottes râpées Blanquette de poisson Riz Crème dessert	Salade de riz au thon Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit de saison	Concombre au fromage blanc Dos de lieu sauce au beurre blanc Semoule Eclair au chocolat	Courgettes râpées et dés de chèvre Hachis parmentier (viande bio) Salade Glace	



Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Label "Bleu Blanc Cœur"

* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.