

MENUS CANTINE MAI 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 05 AU 09	<p>Macédoine de légumes Pâtes à la carbonara Brookies Joyeux Anniversaire : Alba, Loïs, Mona, Arthur et Maîtresse Claire !</p>	<p>Carottes râpées Pavé de saumon Purée de pois cassés Fromage Salade de fruits</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Salade de betterave et pommes Bœuf Stroganoff Frites Petits suisses</p>
SEMAINE DU 12 AU 16	<p>Friand Brandade de morue Salade verte Fromage Tarte aux fraises Joyeux Anniversaire Emeline !</p>	<p>Taboulé à la menthe Filet de bar sauce citronnée Beignet de brocoli Flan pâtissier Joyeux Anniversaire Camille !</p>	<p>Pâté en croûte Filet mignon de veau aux champignons Haricots verts à la persillade Sorbet</p>	<p>Beignet de calamar Lasagne de butternut au chèvre Tiramisu aux framboises Joyeux Anniversaire Juliette !</p>
SEMAINE DU 19 AU 23	<p>Pain au thon, sauce cocktail Bâtonnet de blé et de carottes Ratatouille de lentilles Panna cotta à la mangue</p>	<p>« Voyage en Grèce » Salade de pastèque, fêta, tomates, olives Moussaka Baklava</p>	<p>Toast de mousse de canard Colombo de porc sauce créole Riz pilaf Glace vanille et noix de pécan</p>	<p>Mini hot dog Foie de bœuf aux oignons Purée de pommes de terre Fromage Yaourt à la confiture de cerise Bio</p>
SEMAINE DU 26 AU 27	<p>Melon Dos de cabillaud au lard Carottes Vichy Cône Chocolat Kit-Kat</p>	<p>Crêpe au fromage Poulet sauce suprême Gratin dauphinois Tarte au citron meringuée Joyeux Anniversaire Maîtresse Gabrielle !</p>	<p>ASCENSION</p>	<p>ASCENSION</p>

 Fait maison
  Végétarien
  Bio
  pêche du jour

-  Arachides
-  Crustacés
-  Gluten
-  Lupin
-  Moutarde
-  Poisson
-  Soja
-  Céleri
-  Fruits à coques
-  Lait
-  Mollusques
-  Oeuf
-  Sésame
-  Sulfites