



## MENUS CANTINE DU LUNDI 15 MAI 2023 AU VENDREDI 09 JUIN 2023

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements.

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
<b>Bouchée à la reine</b> <b>Saucisse grillée</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Blanquette de poissons</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASENCION</b>
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
<b>Salade d'endives au fromage</b> <b>Paupiettes de dinde forestière</b> <b>Blé</b> <b>Fruits du vergé</b>	<b>Lentilles vinaigrette</b> <b>Pommes rissolées, piperade</b> <b>Tarte aux fruits</b>	<b>Pâté en croûte</b> <b>Poisson du jour grillé</b> <b>Gratin de choux fleur</b> <b>Yaourt vanille</b>	<b>Coleslaw</b> <b>Cannellonis</b> <b>Ananas frais</b>
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 01 Juin	Vendredi 02 Juin
<b>FERIE</b>	<b>Salade de haricots verts</b> <b>Steak haché</b> <b>Frites</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Cake aux olives et fromage</b> <b>Poisson meunière</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Fruits du vergé</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Sauté de porc</b> <b>Farfalles</b> <b>Yaourt sucré</b>
Lundi 05 Juin	Mardi 06 Juin	Jeudi 08 Juin	Vendredi 09 Juin
<b>Pomelos</b> <b>Suprêmes de poulet à la crème</b> <b>Semoule</b> <b>Petit suisse</b>	<b>Salade composée</b> <b>Gnocchis</b> <b>Sauce Aurore</b> <b>Crème dessert et biscuit</b>	<b>Salade verte</b> <b>Filet de la pêche du jour</b> <b>riz pilaf</b> <b>Fromage</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Quiche Lorraine</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fruits du vergé</b>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques, crustacés, lait.