

Les menus de la Cantine : du 1^{er} avril au 31 mai 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1^{er} au 5 avril 2019	Velouté de poivrons Sauté de canard confit coquillettes Fruit de saison	<u>MENU MEXICAIN</u>	Carottes râpées Filet mignon de porc à la moutarde lentilles Yaourt bio	Crème de poireaux au kiri Rôti de bœuf au poivre pommes grenailles Fruits de saison	Terrine de campagne à l'ancienne Poisson frais du marché haricots beurre Liégeois au chocolat
	Du 8 au 12 avril 2019	Rillettes de maquereaux Paupiette de veau aux champignons riz pilaf Salade de fruits	Feuilleté au curcuma pavé d'esturgeon crème de citron Epinards emmental bio et fruits secs	Soupe de laitue Spaghettis à la bolognaise Fruit de saison	Duo de choux vinaigrette Pilon de poulet au miel polenta Compote pomme rhubarbe

Les menus de la Cantine : du 1^{er} avril au 31 mai 2019



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Du 15 au 19 avril 2019</p> <p>centre de loisirs</p>	<p>Roquette croûtons oignons frits et feta</p> <p>Saucisse de Toulouse haricots blancs</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crème d'asperges</p> <p>Boulette de bœuf sauce barbecue semoule</p> <p>babybel mini roulé</p>	<p><u>MENU PIC NIC</u></p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>yaourt à boire à la framboise</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Poisson frais du marché au thym riz pilaf</p> <p>glace mars praliné</p>
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Du 22 au 24 avril 2019</p> <p>centre de loisirs</p>	<p>férié</p>	<p>Soupe forestière</p> <p>Steak haché sauce aigre doux Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p>	<p><u>MENU PICNIC</u></p>	<p>Pavé au poivre</p> <p>beignet de calamars à la romaine Trio de haricots</p> <p>petit filous aux fruits</p>	<p>Nems</p> <p>Sauté de porc au caramel Poêlée chinoise</p> <p>Banane</p>

Les menus de la Cantine : du 1^{er} avril au 31 mai 2019



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 29 avril au 3 mai 2019	Avocat en salade	<u>MENU VEGETARIEN</u>	férié	Feuilleté au bleu	Saucisse sèche
	Lomo rôti jus relevé riz andalous	Brouillade d'oeufs aux graines de sésame		Sauté de bœuf à la coriandre pois chiches	Longe de thon piperade
	Glace snickers	Spaghettis bio bolognaise sans viande		fruit de saison	fromage blanc à la pomme verte
		Gâteau au lait d'amandes			

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 6 au 10 mai 2019	Champignons à la Grecque	Rillettes du Mans	férié	<u>MENU ANGLAIS</u>	Coleslaw
	échine de porc à la moutarde et au miel coude	blanc de volaille persillé écrasé de potiron		Rillettes d'Hareng à l'huile	mijoté de veau au pesto riz pilaf
	fruit de saison	panna cotta aux fraises		Fish n'chips sauce béarnaise	Mimolette et raisins secs
				Compote de pommes aux cranberries	

Les menus de la Cantine : du 1^{er} avril au 31 mai 2019



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Du 13 au 17 mai 2019</p>	<p>Betteraves et mâche</p> <p>Saucisse de campagne mojettes de Vendée</p> <p>brie de Melun</p>	<p>Radis au beurre</p> <p>Onglet de bœuf du Lot et Garonne crème d'échalotes Rosti</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Sardines à la tomate</p> <p>blanquette de veau à la normande petit pois carottes</p> <p>gâteau Basque</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>poisson frais du marché</p> <p>sauce Hollandaise purée de fenouil</p> <p>crème chocolat au Kitkat</p>	<p><u>MENU ORIENTAL</u></p> <p>Salade marocaine</p> <p>Tajine de poulet aux pruneaux Semoule</p> <p>Salade de fruits frais et secs</p>

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Du 20 au 24 mai 2019</p>	<p>Terrine de lapin</p> <p>pavé de saumon à l'aneth</p> <p>fleurettes de choux</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p><u>MENU ASIATIQUE</u></p> <p>Salade d'haricots mungo</p> <p>Sauté de bœuf à la chinoise Céréales wok</p> <p>Fromage blanc à la noix de coco</p>	<p>Macédoine</p> <p>chipolatas de volaille duo de quinoa et boulgour à la provençale</p> <p>cantadou ail et fines herbes</p>	<p>Salades mélangées</p> <p>hachis parmentier de bœuf</p> <p>coupe de fruits au sirop</p>	<p>Pasta felicità</p> <p>aiguillettes de poulet à l'ail des ours carottes vichy</p> <p>crème brûlée</p>

Les menus de la Cantine : du 1^{er} avril au 31 mai 2019



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 27 au 31 mai 2019	Tapenade d'olives cocotte de porc au curry penne tricolore bio fruit de saison	taboulé crumble de cabillaud poêlée de fèves yaourt aux fruits	Crème de radis et gressin steak haché du boucher haricots plat riz au lait	Férial	<u>MENU ANTILLAIS</u> Salade de crevettes à l'ananas Colombo de poulet Patate douce Moelleux aux fruits de la passion