

AU MENU DE LA CANTINE

du 27 avril au 01 mai

Lundi

- Nuggets de volaille
- Coquillettes saveur tomate
- Fraidou / *Petit moulé**
- Ananas **BIO** / Orange*

Mardi

- Pizza au fromage
- Blanquette de colin
- Haricots verts **BIO**
- Camembert / *Fondu Président**
- Pomme bicolore **BIO** / Banane*

Mercredi (JIS)

- Carottes râpées
- Sauté de poulet à la moutarde
- Riz pilaf **BIO**
- Fromage blanc sauce fraise **BIO**

Jeudi *Menu végétarien*

- Salade verte, œuf dur et croûtons / *Salade verte mimolette**
- Couscous végétarien
- Yaourt nature sucré **BIO**
*Yaourt vanille**
- Gâteau **CHEF**

Vendredi

FÉRIÉ

du 4 au 8 mai

Lundi

- Jambon blanc **LR**
- Frites
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Ananas
- Orange **BIO**

Mardi *Menu végétarien*

- Coleslaw **BIO**
*Concombre vinaigrette**
- Penne arrabiata
- Fromage fouetté au sel de Guérande / *Saint-Paulin**
- Mousse au chocolat
*Crème dessert vanille**

Mercredi (JIS)

- Galopin de veau grillé
- Purée de pommes de terre **BIO**
- Edam
- Corbeille de fruits

Jeudi *Anim. Normandie*

- Galette jambon champignons fromage
- Salade verte **BIO***
- Camembert
- Crêpe au sucre

Vendredi

FÉRIÉ

du 11 au 15 mai

Lundi

- Cordon bleu
- Pommes smile
- Petit moulé ail et fines herbes
*Pavé 1/2 sel**
- Corbeille de fruits

Mardi *Menu végétarien*

- Concombre au maïs
*Salade verte croutons**
- Omelette nature **BIO**
- Printanière de légumes
- Gouda / *Vache qui rit**
- Donut / *Beignet pomme**

Mercredi (JIS)

- Boulettes de bœuf au curry
- Riz pilaf **BIO**
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Corbeille de fruits

Jeudi

FÉRIÉ

Vendredi

FÉRIÉ

du 18 au 22 mai

Lundi

- Concombre vinaigrette
*Tomate vinaigrette**
- Ravioli à la volaille
- Yaourt nature sucré **BIO**
*Yaourt vanille**

Mardi *Menu végétarien*

- Œufs durs mayonnaise **BIO**
- Riz à la mexicaine **BIO**
- Vache qui rit **BIO** / Maroilles*
- Corbeille de fruits

Mercredi (JIS)

- Salade verte **BIO**
- Pâtes sauce Bolognaise
- Fromage blanc et brisures de Spéculoos

Jeudi

- Houmous de pois chiches
*Salade de pâtes au surimi**
- Emincé de dinde au curry **LR**
- Carottes persillées
- Brie **BIO** / *Chevretine**
- Corbeille de fruits

Vendredi

- Carottes râpées vinaigrette
- Filet de hoki sauce citron
- Semoule **BIO**
- Tomme de pays **BIO**
*Rondelé nature**
- Compote pomme framboise
- Pêche au sirop

du 25 au 29 mai

Lundi

FÉRIÉ

Mardi

- Salade verte **BIO** / *Coleslaw**
- Fish and chips
- Yaourt nature sucré **BIO**
*Fromage blanc nature**

Mercredi (JIS)


- Salade de riz
- Cordon bleu
- Petits pois
- Banane

Jeudi


- Cèleri rémoulade **BIO**
*Salade verte**
- Sauté de bœuf en estouffade **LR**
- Gratin de courgettes **BIO**
- Emmental / *Coulommiers**
- Gâteau **CHEF**

Vendredi *Menu végétarien*

- Pizza au fromage
- Omelette **BIO**
- Haricots verts **BIO**
- Gouda **BIO** / *Fondu Président®**
- Corbeille de fruits

BIO Produit Bio 

LR Label Rouge 

VF Viande / Volaille Origine France  

CHEF Recette du Chef

* 2^{ème} choix (*Ecoles Élémentaires uniquement*)

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire



Attention !
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des disponibilités des produits et des propositions des producteurs locaux