



# MENUS CANTINE ET ALSH

## DU 4 au 29 JUIN 2018




DU 4 au 8 JUIN


DU 11 au 15 JUIN


DU 18 au 22 JUIN


DU 25 au 29 JUIN

LUNDI


Salade de pommes de terre  
Sauté de dinde au curry  
Carottes bio  à la crème  
Boursin  
Fruit de saison

Saucisson à l'ail  
Aiguillettes de poulet   
Légumes de couscous / semoule bio  
Babybel  
Fruit de saison


Roulé au fromage  
Poisson meunière  
Ratatouille / Blé  
Port Salut  
Fruit de saison bio 



Taboulé  
Sauté de canard à la forestière  
Haricots verts bio   
Kiri  
Fruit de saison

MARDI



Salade de tomates  
Boulettes d'agneau à la provençale  
Pommes de terre  
Yaourt sucré   
de Ker ar Beleg


Melon  
Paupiette de veau à la crème  
Frites \*  
Crème dessert à la vanille bio 

Carottes bio  râpées  
Omelette à l'emmental  
Pommes de terre sautées  
Yaourt à la vanille bio   
de Ker ar Beleg

Salade de tomates  
Chipolatas  
Céréales gourmandes bio   
Assortiment de fromages  
Salade de fruits 

MERCREDI



Friand au fromage  
Rôti de veau sauce aux champignons  
Haricots verts bio   
Emmental bio   
Fruit de saison



Macédoine de légumes  
Pizza  
Salade verte  
Gouda bio   
Fruit de saison




Salade piémontaise  
Poulet rôti  
Courgettes bio  au curry  
Comté  
Fruit de saison


Terrine de campagne  
Tomate farçie  
Riz bio   
Mimolette  
Fruit de saison

JEUDI


Salade verte œuf dur  
Rôti de porc sauce charcutière  
Pâtes bio   
Glace "Mars" 



Salade de betteraves bio   
Bœuf Stroganoff  
Purée de légumes bio   
Pâtisserie "Coupe du Monde"


Salade verte mozzarella   
Sauté de porc à la Normande  
Coquillettes bio   
Yaourt à la framboise bio 


Concombre vinaigrette  
Sauté de bœuf sauce brune  
Frites \*  
Crème dessert chocolat bio   
de Ker ar Beleg

VENDREDI

Pastèque  
Dos de lieu sauce au citron  
Boulghour bio   
Flan au caramel

Salade coleslaw  
Blanquette de poisson  
Riz bio  / Brunoise de légumes  
Vache qui rit  
Compote 

Pastèque  
Rôti de dinde sauce grand-mère  
Haricots blancs  
Glace bio "Jampi"   
Biscuit

Melon  
Dos de lieu à l'Armoricaine  
Gratin de légumes  
Compote bio   
Crêpe au chocolat de Coataudon



Ingrédients issus de  
l'agriculture biologique



Label "Bleu Blanc Coeur"

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

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

"Les repas sont préparés selon  
le principe d'une  
cuisine traditionnelle !"