



MENUS CANTINE ET ALSH

DU 14 MAI au 1er JUIN 2018




DU 14 au 18 MAI


DU 21 au 25 MAI

DU 28 au 1er JUIN



LUNDI

Salade fromagère
Cordon bleu
Lentilles
Compote Biscuit bio 

MARDI

Hachis Parmentier
Salade verte
Yaourt sucré bio 
de Ker ar Beleg
Jus de pomme


MERCREDI

Salade de pâtes bio 
Poulet sauce aigre-douce
Haricots beurre
Gouda bio 
Fruit de saison


JEUDI



Carottes bio  râpées
Sauté de porc à la Normande 
Frites*
Yaourt à boire



VENDREDI



Melon
Dos de lieu sauce au beurre blanc
Semoule bio 
Glace




FÉRIÉ

Salade de betteraves bio 
Poisson meunière
Pommes de terre vapeur
Liégeois à la vanille



Salade verte mozzarella
Rôti de veau sauce forestière
Céréales gourmandes bio 
Yaourt bio 


Cervelas vinaigrette
Boulettes d'agneau
Gratin de chou-fleur bio 
Comté
Compote bio 

Pastèque
Aiguillettes de poulet
Ratatouille / Boulghour bio 
Fromage blanc bio 
Biscuit


Taboulé
Rôti de porc à la crème 
Haricots verts bio 
Vache qui rit
Fruit bio 

Pain à la farine bio

Salade de tomates
Sauté de canard
Frites* 
Yaourt à la vanille bio 
de Ker ar Beleg

Quiche Lorraine
Blanquette de veau
Carottes bio vichy 
Camembert
Salade de fruits

1/2 pamplemousse
Sauté de bœuf
Pâtes bio 
Yaourt aux fruits 

Melon
Saumon sauce hollandaise
Courgettes bio  / blé
Saint nectaire
Fruit de saison



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.