
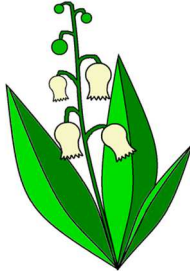


MENU DE LA CANTINE - MOIS DE MAI 2021

L U N D I	3 Betteraves Boulettes d'agneau Flageolets Orange/pamplemousse	10 Macédoine Jambon blanc Petits pois/carottes Fromage Compote/palet breton	17 Pomme de terre/museau de porc Saumon ratatouille Semoule au chocolat	24 Féié	31 Tomates Rôti de bœuf Gratin dauphinois Flan
M A R D I	4 Mousse de canard Chipolatas Purée de pois cassés Crème vanille/caramel/ chocolat	11 Radis Tomate farcie Riz Yaourt	18 Chou rouge vinaigrette Emincé de volaille à la crème Pâtes Pêches au sirop	25 Rilette Brandade de poisson Salade Banane	
J E U D I	6 Riz niçois Poisson blanc Carottes au curry Îles flottantes	12 Féié	20 Salade/dès de fromage Tarte aux légumes Éclair au chocolat	27 Farfalles/tomates/ gruyère Sauté de canard Haricots verts Entremet chocolat	<p style="color: red;">* les menus sont susceptibles de varier selon les arrivages</p>
V E N D R E D I	7 Salade verte Poulet/frites Glace	13 Féié	21 Carottes râpées Lasagnes Petits suisses	28 Concombre à la crème Jambon de poulet Lentilles Glace	

ORIGINE VIANDE BOVINE : FRANCAISE ou UNION EUROPEENNE

AB= issu de l'agriculture biologique / Menu végétarien / Provenance de la boulangerie