



MENUS DE LA CANTINE DE MAI 2026

			VENDREDI 1
			FÉRIÉ
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENRDREDI 8
Crêpe au fromage Steak haché bio Haricots verts bio Flan au chocolat	SORTIE SCOLAIRE cycles 2 et 3 Concombres vinaigrette Cordon bleu Petits bois bio Fraises au sucre	Radis / beurre Merguez Frites Yaourt au sucre de canne bio	FÉRIÉ
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Céleri rémoulade Lasagnes à la bolognaise Salade Crème brûlée	Pâté de campagne Blanquette de dinde Riz bio Poire au sirop	FÉRIÉ	FÉRIÉ
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
SORTIE SCOLAIRE cycles 2 et 3 Macédoine / mayonnaise Cordon bleu Macaronis Compote de pomme	Œuf mimosa Rôti de porc Lentilles bio Flan à la vanille	Duo de saucisson / beurre Escalope de dinde Printanière de légumes Glace	Carottes râpées Dos de lieu frais Gratin de chou-fleur Gâteaux des anniversaires
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
FÉRIÉ	Mousse de canard Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Petits suisses aux fruits	Salade de concombres Paëlla au poulet Fraises à la chantilly	*MENU VEGETARIEN* Radis / beurre Quiche au chèvre / épinards Salade Banane

