

## MENU CANTINE DU MOIS DE MAI ET JUIN 2022

### LUNDI 23 MAI

Melon  
Cuisse pintade  
Macaronis  
Crème vanille

### MARDI 24 MAI

Rosette  
Colin  
Epinards béchamel  
Camenbert  
Pêches

### JEUDI 26 MAI

### VENDREDI 27 MAI

### LUNDI 30 MAI

Carottes rapées  
Hauts de cuisses de poulet aux herbes  
Choux fleurs sautés  
Semoule au lait

### MARDI 31 MAI

Haricots verts vinaigrette  
Porc caramel  
Riz  
Pommes

### JEUDI 2 JUIN

Salade grecque  
Roti de veau sauce provençale  
Fonds d'artichauts provençales  
Tartes aux pommes

### VENDREDI 3 JUIN

Chou chinois/noix  
Boulghour et lentilles corail  
Brie  
Compotes

### LUNDI 6 JUIN

### MARDI 7 JUIN

Salade de Pois chiche  
Céréales au fromage  
Vache qui rit  
Fraises d'Allasac

### JEUDI 9 JUIN

Salade verte/mimolette  
Joue de porc aux olives  
Chou braisé  
Minis roulés

### VENDREDI 10 JUIN

Radis/beurre  
Brochette de bœuf  
Pommes sautées  
Yaourts brebis

### LUNDI 13 JUIN

Concombre bulgare  
Omelettes gratinées  
Polenta  
Crème chocolat

### MARDI 14 JUIN

Rilette de porc  
Dos de cabillaud dugléré  
Trio de choux  
Emmental  
Pastèques

### JEUDI 16 JUIN

Crêpes au fromage  
Saucisses de francfort  
Purée Crécy  
Abricots

### VENDREDI 17 JUIN

Tomates vinaigrette  
Poulet basquaise  
Couscous  
Muffin chocolat

### LUNDI 20 JUIN

Salade de pomme de terre au bleu  
Poisson meunière (citron)  
Haricots verts persillés  
Pêches

### MARDI 21 JUIN

Melon  
Bœuf mironton  
Riz  
Yaourts aromatisés

### JEUDI 23 JUIN

Macédoine mayonnaise  
Quenelle de volaille  
Coquillettes  
Leerdamer  
Ananas

### VENDREDI 24 JUIN

Salade verte  
Tortillas Pomme de terre/oignons  
Petits louis  
Cocktail de fruits

**En rouge** : plat préparé sur site

\* plat à base de produit locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe scolaire)