

# MENU CANTINE



## MENUS du 12 mai au 23 mai 2025

LUNDI 12/05	MARDI 13/05	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
<p>Croissillon à l'emmental </p> <p>Pépite croustillante &amp; colin d'Alaska </p> <p><b>Semoule</b></p> <p>Fruits de saison  </p>	<p>Pâté de campagne (Molinier) </p> <p>Paupiettes de veau </p> <p>Hariots verts sautés </p> <p>Glace </p>	<p>Macédoines de légumes mayonnaise </p> <p>Saucisse de volaille fumée </p> <p>Röstis de légumes</p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p><b>Taboulé</b> </p> <p>Boulettes de bœuf en sauce </p> <p>Purée de légumes  </p> <p>Pâtisserie  </p>
LUNDI 19/05	MARDI 20/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
<p>Feuilleté hot dog </p> <p>Sauté de porc (Molinier) </p> <p>Flageolets </p> <p><b>Crème dessert</b></p>	<p>Salade de chou rouge </p> <p>Filet de poulet (Aveyron Foie Gras) </p> <p><b>Spaguettis</b> </p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Crêpe au fromage </p> <p>bœuf bourguignon  </p> <p>Carottes vichy  </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Jambon beurre ( Sovia ) </p> <p><b>Moules</b></p> <p>Frites </p> <p>Glace </p>

 Viande d'origine France

 Fait maison

**Certifié bio**

 Label rouge

 Nouvelle-Zélande

 Union Européenne

 Océan pacifique