




Menus du 26 avril au 11 juin 2021



	du 26 au 30 avril	du 03 au 07 mai	du 10 au 14 mai	du 17 au 21 mai	du 24 au 28 mai	du 31 mai au 04 juin	du 07 au 11 juin
Lundi	VEGETARIEN Céréales gourmandes Sauce tomate Salade verte Cantal Compote	VEGETARIEN Couscous végétarien aux boulettes Emmental Fruit cru	Carottes râpées Cordon bleu Purée Fromage Blanc	Pomelos Macaronis à la bolognaise Fromage râpé Glace	LUNDI DE PENTECÔTE	Carottes râpées Boul'bœuf Semoule Fromage Fruit	Céleris remoulade Serpentinis carbonara Emmental râpé Fruit de saison
Mardi	Carottes râpées Filet de poisson meunière Poêlée de légumes Crème dessert vanille	Radis ronds Poulet rôti Purée de patates douces Fromage blanc	Friand au fromage Sauté de porc aux pruneaux Haricots verts Fruit de saison	Taboulé Nuggets de poulet Choux fleurs sauce tomate Petits suisses	Betteraves noix Jambon braisé Cocos Fromage Compote	Salade de pâtes au surimi Colombo de porc Purée de courgettes Velouté fruit	Melon Brochette de dinde Boullgour Fromage Eclair
Mercredi	Salade verte Pasta au thon Fromage râpé Rocher coco	Enchiladas Salade Riz au lait	Salade aux pommes Paupiette de veau Gratin de pommes de terre Fruit de saison	Artichauts maïs & emmental Boeuf bourguignon Frites Fruit de saison	VEGETARIEN Salade verte & concombres Lasagne de légumes Mousse chocolat	VEGETARIEN Pizza au fromage maison Salade Compote bio	Salade & tomates Kebab Frites Pêches au sirop
Jeudi	Betteraves Chipolatas Lentilles Yaourt	Piémontaise Hoki Carottes Comté Kiwi	ASCENSION 	VEGETARIEN Salade verte Tortillas Liégeois Biscuits	Salade strasbourgeoise Sauté de poulet Ratatouille Fromage Fruit cru	Salade de tomates Pépites de poisson Epinards bechamel Pâtisserie	Salade verte Galette jambon fromage Crêpes
Vendredi	Salade de riz niçois P'tit brin de veau Haricots beurre Brie Poires	Laitue emmental Blanquette de veau Riz Gâteau basque	PONT DE L'ASCENSION	Perles de blé au chorizo Filet de poisson Courgettes Fromage Fruit	Laitue Brandade de poisson Glace	Cervelas vinaigrette Pilons de poulet Riz aux petits légumes Yaourt fermier sur lit de fruits	VEGETARIEN Œuf dur mayonnaise Chili végétal Fromage Compote

Cuisine Centrale Langueux : 02.96.62.25.41

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, ces menus sont susceptibles d'être modifiés
Les enfants possédant un régime alimentaire validé par un Projet d'Accueil Individualisé auront un repas de substitution proposé

Produit issu de l'agriculture biologique

Contient un ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique

Contient du porc

Viande d'origine Française

Produit local

Plat "Fait maison"

