


















AU MENU DE LA CANTINE SCOLAIRE




Semaine du 03 au 07 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade de tomates	 Carottes râpées	Salade de pâtes	 Crudités	Saucisson à l'ail
Steak haché	L Poulet	Burger	Brandade parmentière	 Tomate farcie
 Tian de légumes	Frites			 Riz
 Yaourt	 Fruit de saison	Crème chocolat	 compote	 Gâteau










Semaine du 10 au 14 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Mousse au thon	 Salade de concombre	 Pizza	La réunion à l'honneur
	 Sauté de bœuf	Steak	Poisson frais	 Rougail saucisse
	Pomme vapeur	Haricots verts persillés	 Purée de légumes	 Riz créole
	 Fromage	Glace	 Fruit de saison	 Clafoutis ananas/coco

Semaine du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Crudités	Œuf mimosa	Salade de tomates / féta	Melon	Salade de maïs
Steak haché de veau	 Flan de courgettes	Moussaka	Poisson meunière	L Pintade
 Coquillettes	Bouloghour		Ratatouille	Petits pois
 Fromage	Gâteau au chocolat	 Yaourt	 Compote	 Fruit de saison

Semaine du 24 au 28 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Charcuterie	 Friand	Salade de haricots verts	Menu Fish and Chips	 Pizza
Tagliatelles au fromage	 Sauté de porc aux légumes	Boulettes de bœuf sauce tomate	 Salade verte	L Poulet
		 Semoule	 Poisson pané	Duo de courgettes et carottes
 Yaourt	 Fruit de saison	Salade de fruits à la fleur d'oranger	Potatoes	 Compote
			Glace	




Semaine du 01 au 04 juillet 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade de tomates	Melon	 Salade de betteraves	 Pizza	Repas dehors
Omelette forestière	Steak / Steak haché école maternelle	L Escalope de veau à la crème	Poisson frais	 Hamburger
 Céréales	 Pâtes	 Semoule	 Gratin de courgettes	Frites
 Fromage	 Yaourt	 Fruit de saison	 Compote	Glace

Les repas sont élaborés avec des produits frais, de saisons et locaux (volailles du sud-ouest, viandes et légumes du Gers...).

Une corbeille de fruits est mis à disposition des enfants.

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications en fonction des imprévus.

				L
Agriculture Biologique	Produit surgelé	Fabriqués à partir de produits bruts	Repas à thème	Produits locaux (sud ouest/ Gers)