

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
DU 6 AU 10 MAI	Salade de betteraves bio Filet de poisson msc sauce pêcheur / riz bio Fromage bio / Fruit de saison bio	Friand au fromage Poulet £ rôti / Printanière de légumes Yaourt bio aux fruits	Férié	Férié
DU 13 AU 17 MAI	Surimi sauce cocktail Hachis parmentier maison Fromage bio / Fruit de saison bio	Mousse de canard Goulasch bio / mélange de céréales bio Fromage blanc bio	Carottes râpées bio Filet de poisson pané msc citron bio / Frites fraîches Fromage bio / Fruit de saison bio	Salade méli-mélo Gratin végétarien maison Brownie's maison
DU 20 AU 24 MAI	Férié	Radis beurre Émincés de porc bio au caramel / Boulgour bio Fromage bio / Fruit de saison bio	Rosette de Lyon cornichons Steak de veau sauce au poivre / Semoule bio et ratatouille bio Yaourt à boire bio	Salade de betteraves bio Chili végétarien maison / Riz bio Crème brûlée maison
DU 27 AU 31 MAI	Salade de pâtes bio aux crevettes Blanquette de volaille £ gratin de courgettes bio Fromage bio / Fruit de saison bio	Concombre bio à la bulgare Saucisse bio et lentilles vertes bio Glace	Taboulé à l'oriental Émincés de dinde £ à l'estragon / Petits pois carottes Fromage bio / Fruit de saison bio	Carottes râpées au citron bio Pizza aux fromages maison Panna cotta au carambar maison
DU 3 AU 7 JUIN	Salade de tomate £ Boulette de boeuf bio / Purée maison bio Fromage bio / Fruit de saison bio	Crêpes fourrées Rôti de porc bio et compote Fromage bio / Fruit de saison bio	Melon Filet de poisson msc sauce dieppoise / Riz pilaf bio Gâteau aux pommes caramélisées maison	Oeufs durs mayonnaise Tortellinis épinard grana padano gratinées bio Sorbet
DU 10 AU 14 JUIN	Salade de concombres bio Grignotes de poulet £ au paprika / Frites fraîches Fromage bio / Fruit de saison bio	Salade de tomate £ feta Filet de poisson panée msc sauce tartare / Semoule bio Yaourt bio	Salade de blé bio Steak de thon £ / Tajine aux abricots Fromage bio / Fruit de saison bio	Pastèque Croque fromage / Pâtes bio Cookies maison
DU 17 AU 21 JUIN	Toast au chèvre et miel Galette saucisse bio / Salade verte Fromage bio / Fruit de saison bio	Salade méli-mélo Couscous merguez / Quinoa bio Glace	Salade de tomate £ Poulet £ basquaise / Quinoa bio Yaourt à boire	Melon Lasagnes végétariennes £ / Salade verte Tarte au chocolat maison
DU 24 AU 28 JUIN	Taboulé méditerranéen Filet de poisson coulis de poivron / pomme anglaise Fromage bio / Fruit de saison bio	Salade de betteraves et maïs bio Pâtes bio à la carbonara et grana padano Crème à la vanille	 Menu grec	Pastèque Galette bio aux fromages / Salade verte Far à la vanille maison
DU 1ER AU 5 JUILLET	Pâté de campagne £ Crumble de poissons maison Fromage bio / Fruit de saison bio	Oeufs durs mayonnaise Pilon de poulet barbecue / Haricots verts bio Yaourt bio	Salade de concombre à la bulgare Beignet de courgettes sauce tartare / Boulgour bio Tarte tropézienne	Pastèque Burger / Pommes rissolées Fromage bio / Fruit de saison bio

Rappel :

- Les menus en vert sont les menus végétariens.
- Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux.
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est local et bio.
- Le poisson msc est pêche durable
- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10h le main. Le coût du repas est de 7.02 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

- Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental
- Salade russe : macédoine, maïs, vinaigrette, mayonnaise
- Bouchée à l'orientale : pois chiche, tomate, oignon, soja, ail, épices

Bonnes vacances d'été !

