

Menu

DE LA CANTINE

SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN

Lundi

Haricots beurre - Vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet sauce barbecue
ou Marmite de la mer
Boullgour Bio
Vache qui rit Bio
Pastèque

Jeudi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette à l'orange
Gratin Camarguais
ou Gratin Camarguais au poisson
Riz Bio
Emmental Bio
Yaourt Bio fraise

Mardi

Tomates Bio à l'huile d'olive
Omelette du chef au fromage
Frites - Sauce ketchup
Mimolette Bio
Flan à la vanille

Vendredi

Concombre (régional)
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Jambon blanc (Porc Label Rouge) ou Œufs durs
Mayonnaise
Salade de fusilli Bio, poivrons et maïs
Yaourt arôme (régional) Abricot

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN

Lundi

Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote
Gratin de gnocchis Bio à la provençale
Yaourt Bio sucré
Biscuit Sablé local BIO

Jeudi

Paté de campagne catalan, cornichons
Pois chiches - Vinaigrette façon cocktail
Filet de Poisson pané MSC
Courgettes sautées à la tomate
Camembert Bio
Pomme Bio

Mardi

Pommes de terre - Vinaigrette à l'estragon
Rôti de dinde ou Morceaux de colin d'Alaska
Sauce basquaise
Haricots verts Bio persillés
La Charlette (lait vache et brebis)
Liégeois chocolat

Vendredi

Guacamole au fromage blanc
Chips Tortilla
Chili con carne ou Chili sin carne (sans viande)
Bio Saint Môret Bio
Flan du chef au caramel

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

