
















Menu de cantine : mai 2023

  Lundi 08	 Mardi 09 	Jeudi 11 	Vendredi 12
<p>Féerie commémoration victoire du 8 mai 1945</p> 	<p>Macédoine mayonnaise Volaille, vallée d'Auge Pâtes Emmental Compote</p>	<p>Salade de riz cocktail Colombo de porc Purée de patates douces Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Concombres tomates Vinaigrette Pilon de poulet basquaise Semoule Edam Cake aux pommes « maison »</p>
Lundi 15 	 Mardi 16 	 Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Melon Saucisse de Toulouse HVE Lentilles BIO Pyrénées Compote pomme fraise</p>	<p>Salade des champs Tajine de boulettes d'agneau Riz Yaourt sucré BIO Fruit de saison</p>	<p>Féerie Ascension</p>	<p>Pont de l'Ascension</p>
 Lundi 22 	Mardi 23 	Jeudi 25	 Vendredi 26 
<p>Radis beurre Rôti de porc au jus HVE Haricots blancs à la tomate Fromage blanc sucré Madeleine</p>	<p>Carottes râpées Omelette Haricots verts Fromage Compote</p>	<p>Tomates vinaigrette Noisette de volaille thym citron Pommes de terre quartier au basilic Boursin Cake saveur abricot au romarin</p>	<p>Concombres vinaigrette Accras de poisson Purée d'épinards Cœur de Neufchâtel AOP Fruit de saison</p>

 **Viande origine France**
 **produits locaux**
 **produits de saison**
 **produit végétarien**
HVE : Haute Valeur Environnementale

AVIS AUX PARENTS : les annulations et/ou inscriptions à la cantine doivent être effectuées **48 heures à l'avance avant 10h, jours ouvrés** sur le portail famille pour permettre au traiteur de s'organiser. Merci de votre compréhension.