

# AU MENU DES CANTINES – MOIS DE MAI 2020



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque\*



Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Tous les produits agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Toutes les viandes servies sont biologiques et d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

Du 4 au 8				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
velouté de lentilles corail omelette aux herbes gratin de légumes de saison brie fruit de saison goûter : gressins et fruit de saison	crudités de saison rôti de veau pomme de terre au four sauce fromage blanc yaourt nature, miel ou sucre goûter : pain et fromage	salade de riz poisson en papillote poêlée de légumes de saison tomme ou gouda fruit de saison goûter : pain d'épices et fruit de saison	crudités de saison galettes de céréales et légumineuses accompagnée de légumes de saison tomme ou gouda fruit de saison goûter : panaché de goûters	
Du 11 au 15				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison poisson à l'huile d'olive de Haute Combe riz semi-complet yaourt nature, aux deux confitures goûter : pain et fruit de saison	salade de fèves omelette nature gratin de blettes edam ou gouda fruit de saison goûter : biscottes et confiture	crudités de saison steak hachés purée de pommes de terre yaourt nature, aux deux confitures goûter : gressins et fruit de saison	crudités de saison couscous végétarien pois chiches et petits légumes gouda ou edam fruit de saison goûter : pain et pâte à tartiner	crudités de saison sauté de dinde boulgour sauce aux poireaux brie fruit de saison goûter : pain et fruit de saison
Du 18 au 22				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de pâtes complètes aiguillettes de poulet gratin de légumes de saison gouda ou edam fruit de saison goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison rôti de veau pommes de terre vapeur et sœ ciboulette brie fruit de saison goûter : gressins et chocolat au lait	tartines de houmous omelette au fromage sauté de légumes de saison smoothie goûter : gâteau		
Du 25 au 29				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison jambon pâtes semi-complètes au beurre tomme ou emmental fruit de saison goûter : gressins et fruit de saison	duo de lentilles vertes et blondes œufs gratinés sauté de légumes de saison brie gâteau marbré goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison pain de poisson semoule semi-complète brie fruit de saison goûter : fruits secs et purée de fruits	crudités de saison pain végétarien et légumes de saison yaourt nature, aux deux confitures goûter : pain et fromage	salade de boulgour semi-complet rôti de dinde sauté de légumes de saison brie fruit de saison goûter : pain et chocolat noir



Les produits laitiers (yaourts, fromages blancs et fromages) sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles.