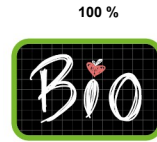


AU MENU DES CANTINES – MOIS DE MAI 2022



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 2 au 6				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de boulgour* hachis parmentier*	crudités de saison couscous de poisson* semoule semi-complète et légumes saison*	salade de fèves* omelette nature* légumes de saison rôtis* brie fruit de saison	crudités de saison lentilles corail et riz semi-complet sauce curry* et légumes de saison* yaourt nature	crudités de saison rôti de porc* pâtes complètes sauce moutarde* tome ou gouda fruit de saison
yaourt nature	tome ou gouda fruit de saison	fruit de saison		
goûter : pain et fruit de saison	goûter : fruits secs et purée de fruits	goûter : pain et chocolat noir	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : biscottes et confiture
Du 9 au 13				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison escalope de dinde* pommes de terre au four* brie fruit de saison	salade de lentilles vertes au persil* œufs gratinés* et légumes de saison* yaourt nature	crudités de saison rôti de veau* riz semi-complet sauce au beurre* cantal ou tome fruit de saison	cuidités de saison* raviolis au tofu* sauce tomate et légumes de saison* cantal ou tome fruit de saison	pizza* poisson aux aromates* poêlée de légumes de saison* smoothie aux fruits
fruit de saison				
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et confiture	goûter : gâteau maison	goûter : pain et fruits de saison
Du 16 au 20				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
cuidités de saison* chakchouka d'oeufs* boulgour semi-complet* cantal ou tome fruit de saison	salade de sarrasin* rôti de dinde* sauté de légumes de saison* fromage blanc nature	crudités de saison rosbeef* sauté de légumes de saison* brie fruit de saison	cuidités de saison* couscous végétarien de pois chiches* et légumes de saison* yaourt nature	crudités de saison pain de poisson* pâtes complètes à la sauce tomate* cantal ou emmental fruit de saison
fruit de saison				
goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : crackers et purée de fruits	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et chocolat au lait
Du 23 au 27				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
trio de riz* poisson au poireau* sauté de légumes de saison* yaourt nature	crudités de saison lasagnes végétariennes* aux lentilles vertes et légumes de saison* brie fruit de saison	salade de pois chiches au cumin* omelette au fromage* légumes de saison* cantal ou emmental fruit de saison		
fruit de saison				
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et confiture	goûter : yaourt et fruits secs		
Du 30 au 31				
lundi	mardi			
crudités de saison sauté de veau* semoule complète au beurre* cantal ou emmental fruit de saison	salade de pâtes complètes* tajine tunisien d'oeufs* légumes de saison au four* brie cake aux fruits secs			
fruit de saison				
goûter : pain et fruit de saison	goûter : gressins et fruit de saison			



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