

Menu cantine juin, juillet 2023

	Du 26/06 au 30/06	Du 03/07 au 07/07
<i>L u n d i</i>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de veau à la provençale (viande mayennaise) Coquillettes (bio et local)</p> <p>Fromage Fruits au choix*</p>	<p>Tomate vinaigrette*</p> <p>Poisson pané Carottes vichy</p> <p>Riz au lait (bio et local)</p>
<i>M a r d i</i>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pilon de poulet (viande mayennaise) Lentilles (bio et local)</p> <p>Entremet chocolat au lait de la ferme (bio et local)</p>	<p>Salade de pâtes au thon</p> <p>Roti de dinde (viande mayennaise) Haricots verts</p> <p>Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruits au choix*</p>
<i>M e r c r e d i</i>	<p>Tomate vinaigrette*</p> <p>Chipolatas (viande mayennaise) Poêlée de légumes*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Melon*</p> <p>Cordon bleu de dinde Petits pois, carottes</p> <p>Fromage Fruits au choix*</p>
<i>J e u d i</i>	<p>Taboulé*</p> <p>Quiche lorraine Salade verte</p> <p>Yaourt au choix (bio et local)</p>	<p>Betteraves vinaigrette (bio)</p> <p>Sauté végétal Blé (bio)</p> <p>Pâtisserie au choix</p>
<i>V e n d r e d i</i>	<p>Melon*</p> <p>Dos de colin Sauce aurore Riz (bio)</p> <p>Camembert (bio et local) Fruits au choix*</p>	<p>Concombre à la crème*</p> <p>Steack haché (viande mayennaise labellisée) Frites</p> <p>Glace <u>Yaourt</u></p>

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.

Menu self juin, juillet 2023

	Du 26/06 au 30/06	Du 03/07 au 07/07
<i>L u n d i</i>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de veau à la provençale (viande mayennaise) Coquillettes (bio et local)</p> <p>Fromage Fruits au choix*</p>	<p>Tomate vinaigrette*</p> <p>Poisson pané Carottes vichy</p> <p>Riz au lait (bio et local) ou <u>Yaourt (bio et local)</u></p>
<i>M a r d i</i>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pilon de poulet (viande mayennaise) Lentilles (bio et local)</p> <p>Entremet chocolat au lait de la ferme (bio et local)</p>	<p>Salade de pâtes au thon</p> <p>Roti de dinde (viande mayennaise) Haricots verts</p> <p>Fromage d'Entrammes (bio et local) Fruits au choix*</p>
<i>M e r c r e d i</i>	<p>Tomate vinaigrette*</p> <p>Chipolatas (viande mayennaise) Poêlée de légumes*</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Melon*</p> <p>Cordon bleu de dinde Petits pois, carottes</p> <p>Fromage Fruits au choix*</p>
<i>J e u d i</i>	<p>Taboulé*</p> <p>Quiche lorraine Salade verte</p> <p>Yaourt au choix (bio et local)</p>	<p>Betteraves vinaigrette (bio)</p> <p>Sauté végétal Blé (bio)</p> <p>Pâtisserie au choix</p>
<i>V e n d r e d i</i>	<p>Melon*</p> <p>Dos de colin Sauce aurore Riz (bio)</p> <p>Camembert (bio et local) Fruits au choix*</p>	<p>Concombre à la crème*</p> <p>Steack haché (viande mayennaise labellisée) Frites</p> <p>Glace ou <u>Yaourt</u></p>

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.