

Menu cantine juin 2022

	Du 30/05 au 03/06	Du 06/06 au 10/06	Du 13/06 au 17/06	Du 20/06 au 24/06
Lundi	Salade de pâtes (bio et local) au poisson* Sauté de porc (viande mayennaise) Duo de haricots Entremet vanille au lait de la ferme (bio et local)		Carottes râpées* (bio et local) Sauté de bœuf (viande mayennaise) Duo semoule et sarrasin (bio) Fromage d'Entrammes (bio et local) Compote de fruits (bio et local)	<i>Menu végétarien</i> Taboulé* Omelette au fromage Haricots verts Flan nappé caramel
Mardi	Betteraves* (bio) Hachis Parmentier de bœuf (VBF) Salade verte* (bio et local) Camembert (bio et local) Fruits au choix* <i>Pain bio et local</i>	Tomates vinaigrette* (bio et local) Poisson meunière Poêlée de légumes* (bio et local) Yaourt aux fruits (bio et local)	Salade de blé (bio) au thon Cordon bleu de dinde (VF) Petits pois et carottes Glace <i>Pain bio et local</i>	Concombre à la crème* (bio et local) Spaghettis (bio) au saumon Salade verte* (bio et local) Fruits au choix*
Mercredi	Tomate vinaigrette* Jambon blanc sauce tomate Gratin de courgettes* Crème aux œufs	Melon* Brochette de dinde (viande mayennaise) Cœur de blé (bio) Fromage Fruits au choix*	<i>Menu végétarien</i> Salade de pâtes au fromage (bio et local) Aiguillette végétale Haricots verts Yaourt au choix	Salade de haricots verts Poisson meunière Poêlée de choux fleur Fromage <i>Dessert réalisé avec le centre de loisirs</i>
Jeudi	Macédoine Filet de poisson frais Sauce citron Blé (bio) Fromage Fruits au choix*	<i>Menu végétarien</i> Salade de haricots verts Gratin de pâtes aux légumes (bio et local) Petits suisses	Melon* Pilon de poulet (viande mayennaise) Purée de pois cassés (bio et local) Pâtisserie	Tomate (bio et local), mozzarella* Steack de bœuf haché (bœuf fermier du Maine mayennais) Pomme de terre rissolées Fruits au choix*
Vendredi	Melon* Escalope de dinde (viande mayennaise) Ratatouille* (légumes bio et local) Glace	Salade piémontaise* Roti de porc (viande mayennaise) Purée de pommes Mousse au chocolat	Charcuterie Filet de poisson frais Sauce Aurore Riz (bio et local) Camembert (bio et local) Fruits au choix*	Salade de céréales* (bio) Sauté de dinde à l'ancienne (viande mayennaise) Jardinière de légumes* (bio et local) Yaourt (bio et local)

-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 2022

	Du 30/05 au 03/06	Du 06/06 au 10/06	Du 13/06 au 17/06	Du 20/06 au 24/06
Lundi	Salade de pâtes (bio et local) au poisson* Sauté de porc (viande mayennaise) Duo de haricots Entremet vanille au lait de la ferme (bio et local) ou <u>Yaourt aux fruits (bio et local)</u>		Carottes râpées* (bio et local) <u>Courgette au bacon* (bio et local)</u> Sauté de bœuf (viande mayennaise) Duo semoule et sarrasin (bio) Fromage d'Entrammes (bio et local) Compote de fruits (bio et local)	<i>Menu végétarien</i> Taboulé* Omelette au fromage Haricots verts Flan nappé caramel ou <u>Panna cotta chocolat</u>
Mardi	Betteraves* (bio) ou <u>Pamplemousse*</u> Hachis Parmentier de bœuf (VBF) Salade verte* (bio et local) Camembert (bio et local) Fruits au choix* <i>Pain bio et local</i>	Tomates vinaigrette*(bio et local) ou <u>Radis* (bio et local)</u> Poisson meunière Poêlée de légumes* (bio et local) Yaourt aux fruits (bio et local)	Salade de blé (bio) au thon Cordon bleu de dinde (VF) Petits pois et carottes Glace ou <u>Yaourt (bio et local)</u> <i>Pain bio et local</i>	Concombre à la crème* (bio et local) ou <u>Choux fleur vinaigrette</u> Spaghettis (bio) au saumon Salade verte* (bio et local) Fruits au choix*
Mercredi	Tomate vinaigrette* Jambon blanc sauce tomate Gratin de courgettes* Crème aux œufs	Melon* Brochette de dinde (viande mayennaise) Cœur de blé (bio) Fromage Fruits au choix*	<i>Menu végétarien</i> Salade de pâtes au fromage (bio et local) Aiguillette végétale Haricots verts Yaourt au choix	Salade de haricots verts Poisson meunière Poêlée de choux fleur Fromage <i>Dessert réalisé avec le centre de loisirs</i>
Jeudi	Macédoine ou <u>Cake au jambon</u> Filet de poisson frais Sauce citron Blé (bio) Fromage Fruits au choix*	<i>Menu végétarien</i> Salade de haricots verts ou <u>Concombre*(bio et local)</u> Gratin de pâtes aux légumes (bio et local) Petits suisses ou <u>Crème anglaise et biscuit</u>	Melon* ou <u>Avocat*</u> Pilon de poulet (viande mayennaise) Purée de pois cassés (bio et local) Pâtisserie	Tomate (bio et local), mozzarella* ou <u>Betterave (bio), emmental*</u> Steack de bœuf haché (bœuf fermier du Maine mayennais) Pomme de terre rissolées Fruits au choix*
Vendredi	Melon* ou <u>Salade savoyarde*</u> Escalope de dinde (viande mayennaise) Ratatouille* (légumes bio et local) Glace ou <u>Yaourt sucré (bio et local)</u>	Salade piémontaise* ou <u>Crêpe au fromage</u> Roti de porc (viande mayennaise) Purée de pommes Mousse au chocolat ou <u>Yaourt sucré (bio et local)</u>	Charcuterie Filet de poisson frais Sauce Aurore Riz (bio et local) Camembert (bio et local) Fruits au choix*	Salade de céréales*(bio) Sauté de dinde à l'ancienne (viande mayennaise) Jardinière de légumes* (bio et local) Yaourt (bio et local) ou <u>Flan pâtissier</u>

-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.