

# Menu cantine juin 2022

	Du 27/06 au 01/07	Du 04/07 au 07/07
<b>L</b> <b>u</b> <b>n</b> <b>d</b> <b>i</b>	Macédoine  Sauté de veau à la provençale (viande mayennaise) Blé (bio)  Fromage des épiés (bio et local) Fruits au choix*	Salade de riz (bio)*  Roti de porc (viande mayennaise) Haricots beurre  Entremet noisette au lait de la ferme (bio et local)
<b>M</b> <b>a</b> <b>r</b> <b>d</b> <b>i</b>	Salade mancelle*  Pilon de poulet (viande mayennaise) Lentilles (bio et local)  Petits suisses  <i>Pain bio et local</i>	<i>Menu végétarien</i> Tomate vinaigrette* (bio et local)  Sauté végétarien Macaronis (bio et local)  Gouda (bio et local) Fruits au choix*
<b>M</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>c</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>d</b> <b>i</b>	Pique nique  Tomate cerise  Sandwich jambon beurre Chips  Fromage Compote	Melon  Cordon bleu de dinde (VF) Petits pois et carottes  Riz au lait
<b>J</b> <b>e</b> <b>u</b> <b>d</b> <b>i</b>	Salade de pâte(bio et local)*  Poisson pané Poêlée de légumes* (bio et local)  Fromage blanc (bio et local)	Concombre à la crème* (bio et local)  Steack haché de bœuf (bœuf fermier du Maine mayennaise) Frites  Glace
<b>V</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>d</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>d</b> <b>i</b>	Melon*  Risotto de saucisses (viande mayennaise) Salade verte* (bio et local)  Fromage Fruits au choix*	<i>Vacances</i> Tomate mozzarella* (bio et local)  Dos de colin Sauce citron Poêlée de légumes  Semoule au lait  <i>Gouter : marbré, yaourt, jus de pomme</i>

## -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 cultivé 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 27/06 au 01/07	Du 04/07 au 07/07
<b>L</b> <b>u</b> <b>n</b> <b>d</b> <b>i</b>	Macédoine ou <u>Wrap de crudités*</u>  Sauté de veau à la provençale (viande mayennaise) Blé (bio)  Fromage des épis (bio et local) Fruits au choix*	Salade de riz (bio)*  Roti de porc (viande mayennaise) Haricots beurre  Entremet noisette au lait de la ferme (bio et local) ou <u>Mousse de fruits</u>
<b>M</b> <b>a</b> <b>r</b> <b>d</b> <b>i</b>	Salade mancelle* ou <u>Tartine de rillettes de poissons</u>  Pilon de poulet (viande mayennaise) Lentilles (bio et local)  Petits suisses ou <u>Ile flottante</u>  <i>Pain bio et local</i>	<i>Menu végétarien</i> Tomate vinaigrette* (bio et local) ou <u>Salade verte aux noix</u>  Sauté végétarien Macaronis (bio et local)  Gouda (bio et local) Fruits au choix*
<b>M</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>c</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>d</b> <b>i</b>	Pique nique  Tomate cerise  Sandwich jambon beurre Chips  Fromage Compote	Melon  Cordon bleu de dinde (VF) Petits pois et carottes  Riz au lait
<b>J</b> <b>e</b> <b>u</b> <b>d</b> <b>i</b>	Salade de pâte(bio et local)* ou <u>Pizza au jambon</u>  Poisson pané Poêlée de légumes* (bio et local)  Fromage blanc (bio et local)	Concombre à la crème* (bio et local) ou <u>Radis* (bio et local)</u>  Steack haché de bœuf (bœuf fermier du Maine mayennaise) Frites  Glace ou <u>Yaourt (bio et local)</u>
<b>V</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>d</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>d</b> <b>i</b>	Melon* ou <u>Betteraves vinaigrette (bio)</u>  Risotto de saucisses (viande mayennaise) Salade verte* (bio et local)  Fromage Fruits au choix*	<i>Vacances</i> Tomate mozzarella* (bio et local)  Dos de colin Sauce citron Poêlée de légumes  Semoule au lait  <i>Gouter : marbré, yaourt, jus de pomme</i>

-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 cultivé en Mayenne.

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