

# MENUS 2024

<p><b>Lundi 27 mai</b></p> <p>Tomate maïs fromage Sauté de dinde <sup>F</sup> Coquillette Pomme au four chocolat</p>	<p><b>Lundi 3 juin</b></p> <p>Salade de tomates Pâtes aux petits légumes Crème dessert au caramel <sup>BIO</sup></p> <p><b>Menu commun CDC</b></p>	<p><b>Lundi 10 juin</b></p> <p>Carottes râpées Jambon grillé <sup>F</sup> Purée pois cassés Brie Abricot</p>
<p><b>Mardi 28 mai</b></p> <p>Betteraves Cabillaud Epinards à la crème Riz au lait</p>	<p><b>Mardi 4 juin</b></p> <p>Terrine de légumes Saucisse lentilles Chèvre Nectarine</p>	<p><b>Mardi 11 juin</b></p> <p>Salade verte Gratin dauphinois  Fraise chantilly <sup>local</sup></p>
<p><b>Jeudi 30 mai</b></p> <p><i>Végétarien</i> Concombres à la crème Couscous de légumes  Emmental Compote – biscuit</p>	<p><b>Jeudi 6 juin</b></p> <p><b>Russe</b> Blinis rilette de thon Poulet stroganoff  Pomme de terre Vatrouchka</p>	<p><b>Jeudi 12 juin</b></p> <p>Friand au fromage Poulet <sup>F</sup> Ratatouille Ile flottante</p>
<p><b>Vendredi 31 mai</b></p> <p>Méli-mélo de salade Sauté de porc <sup>F</sup> Poêlée de légumes  Fromage blanc <sup>BIO</sup></p> <p><b>Menu commun CDC</b></p>	<p><b>Vendredi 7 juin</b></p> <p>Rilette de poulet Filet de merlu sauce beurre blanc citron Riz- galette de courgette Yaourt fermier</p>	<p><b>Vendredi 14 juin</b></p> <p>Salade de concombres Goulash de bœuf  Pâtes à la bolognaise Yaourt brassé au fraises <sup>BIO</sup></p> <p><b>Menu commun CDC</b></p>

Menus établis par les conseillers de la commission Cantine le 28/03/2024 sous réserve d'approvisionnement

Origine de la viande bovine : <sup>F</sup> (Française) - Élaboré en cuisine :  - viande bovine POUPONNOT Marans  - Menu commune CDC : Bio et Local  
Origine de la viande ovines : <sup>F</sup> (Française) - Origine de la viande porcine : <sup>F</sup> (Française) - Origine de la viande volailles : <sup>F</sup> (Française)