



# Cette semaine à la cantine

du lundi 23 au vendredi 26 avril 2019

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i> <i>Repas alternatif</i>
<b>Férialé</b>	<b>Asperges vinaigrette</b>	<b>Pâté de Pâques Berrichon (PL &amp; BIO)</b>	<b>Céleri rémoulade (PL)</b>
	<b>Aiguillettes de volaille</b>	<b>Saumon au citron</b>	<b>Chili végétarien Riz basmati</b>
	<b>Torsades (BIO)</b>	<b>Haricots verts (BIO)</b>	<b>Fromage de vache (PL)</b>
	<b>Tomme chèvre (PL) Fraise (PL)</b>	<b>Yaourt nature (PL) Kiwi</b>	<b>Compote de fruits</b>

Les menus peuvent être modifiés sous réserve des approvisionnements.

PL : production locale

Plan alimentaire préconisé par le GERMCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restaurant Collective et de Nutrition)



# Cette semaine à la cantine

du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2019

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i> <i>Repas alternatif</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<b>Salade de chèvre chaud (PL)</b>	<b>Radis - beurre</b>	<b>Taboulé maison</b>	<b>Salade de chou - fleur sauce vinaigrette</b>
<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Omelette aux pommes de terre (PL)</b>	<b>Filet de cabillaud sauce citronnée</b>	<b>Rôti de veau</b>
<b>Petits pois - carottes</b>	<b>Tomme de chèvre (PL)</b>	<b>Épinards en branche</b>	<b>Flageolets persillés</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Viennois saveur vanille</b>	<b>Fromage blanc (PL) Framboises</b>	<b>Fromage Pomme Golden (PL)</b>

Les menus peuvent être modifiés sous réserve des approvisionnements.

PL : production locale

Plan alimentaire préconisé par le GERM CN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)



# Cette semaine à la cantine

du lundi 6 au vendredi 10 mai 2019

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i> <i>Repas alternatif</i>
<b>Saucisson à l'ail (PL)</b>	<b>Concombre sauce vinaigrette</b>	<b>Salade arc-en-ciel Riz (BIO), surimi, tomate concombre</b>	<b>Œuf (PL) mayonnaise maison</b>
<b>Navarin d'agneau et ses petits légumes (PL)</b>	<b>Sauté de porc (VPF)</b>	<b>Cordon bleu de dinde</b>	<b>Boulettes de soja tomate et basilic</b>
<b>Fromage</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>Ratatouille niçoise</b>	<b>Quinoa (BIO)</b>
<b>Fraises (PL)</b>	<b>Fromage Tarte aux abricots</b>	<b>Tomme (PL) Cookies (PL) au miel et chocolat</b>	<b>Yaourt de vache (PL) Kiwi</b>

Les menus peuvent être modifiés sous réserve des approvisionnements.

PL : production locale

VPF : viande de porc française

Plan alimentaire préconisé par le GERM CN (Groupement d'Etude des Marchés en Restaurant Collectif et de Nutrition)

