

Menu de la cantine

2023-2024

Menu de Mai

En Mai, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi' Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 06/05 au 10/05	Carotte râpée* Moule marinière* Riz Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade de lentille* Brocolis au Boursin* Blé pilaf* Salade de fruit	ASCENSION	
Semaine 2 Du 13/05 au 17/05	Radis* Fruit de mer* Ecrasé de pomme de terre* Yaourt	Salade piémontaise Saucisse* Petit pois Fromage/Fruit*	Menu végétarien Crêpe Purée de carotte* Haricot vert Biscuit/Fruit*	Vol au vent (bouché à la reine) * Carbonnade* Epinard Gâteau maison*
Semaine 3 Du 20/05 au 24/05	PENTECÔTE	Choux rouge* Boulette de viande Semoule aux légumes* Fromage/Fruit*	Menu végétarien Oignon rings /salade* Poêlé de légumes* Flan aux œufs*	Salade d'endive* Merguez* Riz à l'espagnole* Biscuit/ Fruit*
Semaine 4 Du 27/05 au 31/05	Concombre* Cordon bleu Boulgour Fromage/Fruit*	Menu végétarien Salade verte/Fromage* Tacos végété* Frite Yaourt	Quiche* Haricot plat* Poisson pané Fromage/Biscuit	Asperge* Pate bolognaise* Gâteau/Fruit*

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs