

CANTINE de Sainte Éanne

Menu du mois de Juin Juillet 2022

		<u>Jeudi 2</u>	<u>Vendredi 3</u>
		Salade de saison Veau marengo Pommes de terre Pomme	Tomates mozzarella Tagliatelles carbonara Cerises
<u>Lundi 6</u>	<u>Mardi 7</u>	<u>Jeudi 9</u>	<u>Vendredi 10</u>
Féié	Salade de riz Poisson du jour Gratin de brocolis Fromage Nectarine	Concombres Tajine de poulet Semoule Petit suisse Fraises	Salade fraîcheur Gratin de raviolis Salade Fromage Compote
<u>Lundi 13</u>	<u>Mardi 14</u>	<u>Jeudi 16</u>	<u>Vendredi 17</u>
Radis Tarte aux légumes Salade Petit suisse Glace	Concombres tomates Poisson du jour Riz Fromage Abricots	Menu rouge Salade de tomates Lasagnes Petit suisse Cerises	Pâté de campagne Escalope à la crème Haricots verts Fromage Compote
<u>Lundi 20</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
Œufs mayo Riz aux légumes Tarte aux fraises	Salade de pâtes Poisson du jour Épinards à la crème Fromage Prunes	Sortie Scolaire	Melon Poulet rôti Petits pois Fromage Compote
<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi 1</u>
Feuilleté au fromage Couscous végé Petit suisse Crumble aux pommes	Radis Poisson du jour Purée Fromage Pastèque	Salade de haricots verts Tomates farcies Riz Petit suisse Melon	Saucisson Sauté de dinde Ratatouille Fromage Compote

Lundi 4

Taboulé
Pizza végé
Salade
Petit suisse
Cookies

Mardi 5

Salade mixte
Poisson du jour
Purée
Fromage
Pastèque

Jeudi 7

Menu
de
fin
d'année

À savoir

Le restaurant se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement.

Les menus sont au maximum faits maison, élaborés avec des produits frais et de saison .

Le lundi est végétarien, le mardi le plat est à base de poisson et le jeudi et vendredi les viandes.