

CANTINE SCOLAIRE DE PERCHE EN NOCÉ

MENUS DU MOIS de Juin 2022



	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<i>Semaine du 30/05 au 03/06</i>	Chou fleur, œuf Lasagnes de légumes Fruit	Betteraves Poisson sauce crevettes Riz Fromage blanc	Salade Hamburger Potatoes Glace	Salade de pâtes Rôti de porc Haricots verts Fromage Salade de fruits
<i>Semaine du 06/06 au 10/06</i>		Salade normande Lentilles Tarte aux pommes	Piémontaise Chipolatas Ratatouille Fromage Banane	Salade grecque Cabillaud au citron Semoule Yaourt bio
<i>Semaine du 13/06 au 17/06</i>	Salade de melon Gratin de pâtes aux légumes Panacotta	Salade au fromage Sauté de porc Riz Fruit	Salade composée Rôti de bœuf Purée Yaourt bio	Concombre Lasagnes saumon épinards Gâteau au chocolat
<i>Semaine du 20/06 au 24/06</i>	Salade indienne Moussaka au poisson Petit suisse	Salade Hamburger Potatoes Glace	Salade de radis Poulet au chorizo Spaghettis Entremet à la poire	Salade composée Coucous aux légumes du soleil Boulettes de bœuf ou merguez Crème chocolat

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés. La majorité des plats sont préparés par la cantinière.

Mil Perche (produits bio et reconversion)

Mr Denis (viande qualité « Bleu-Blanc-Cœur » origine France)

EARL de Bonneville (pommes de terre)