



# MENUS DU MOIS DE MAI 2021

## CANTINES SCOLAIRES

### COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon Bleu Petits pois Fromage Fruit de saison 3	Poulet sauce basquaise Riz Yaourt nature biscuit 4	5	Feuilleté au fromage Burger de veau Poêlée de légumes Glace 6	Poisson pané et citron Boulgour et ses petits légumes Fromage Fruit de saison 7
Salade de betteraves Farfalles aux légumes du sud et emmental râpé Compote de fruits 10	Beignet de poisson Haricots verts Fromage Liégeois chocolat 11	12	13	14
Sauté de dinde sauce Esterel Purée de pommes de terre Fromage Glace 17	Quenelle à la béchamel Carottes Yaourt Nature Biscuits 18	19	<b>Afrique du Sud</b> Salade arc en ciel (salade verte, carottes et maïs) Chakalaka au poulet ((poulet, haricots blancs, pois chiche, carottes, curry, tomate pelée) Fromage Banane 20	Friand au fromage Filet de hoki et citron Ratatouille Fruit de saison 21
24	Macédoine mayonnaise Saucisses de Toulouse° Lentilles Yaourt aromatisé 25	26	Salade de tomate au basilic Raviolis aux 3 fromages Fruit de saison 27	<b>Fêtons les anniversaires</b> Paëlla de la mer Fromage Pâtisserie 28
Burger de Veau Flageolets Fromage Crème dessert vanille 31				

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

\* France

\*\* Italie



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

\*Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self