

MENUS POUR LE MOIS DE MAI 2019
CANTINE MUNICIPALE DE PLEHEDEL



Lundi 06 mai

Taboulé
Palettes à la diable VF
Courgettes à la provençale
Yaourt **BIO**

Mardi 07 mai

Concombres/thon et
fromage frais
Fricassé de poulet VF
Coquillettes **BIO**
Fruits

Jeudi 02 mai

Salade tomates/comté
Omelette *maison*
Ratatouille
Ile flottante *maison*

Vendredi 03 mai

Quiche lorraine *maison*
Poisson
Riz **BIO**/petits légumes
Fromage blanc vanille

Jeudi 9 mai

Tomates du pays
Jambon blanc VF
Petits pois/carottes
Eclair chocolat

Vendredi 10 mai

Pâté de campagne
Riz cantonais **BIO**
aux crevettes
Glace

Lundi 13 mai

Salade pommes de terre/
hareng
Brochettes de dinde VF
Duo de haricots
Fromage
Fruits **BIO**

Mardi 14 mai

Terrine printanière *maison*
Steak de veau
Frites
Liégeois

Jeudi 16 mai

Melon
Saucisse du pays VF
Lentilles **BIO**
Tarte poires/chocolat *maison*

Vendredi 17 mai

Salade verte
Lasagnes au saumon
Compote pommes *maison*

Lundi 20 mai

Concombres/maïs **BIO**
Coquillettes **BIO**/
bolognaises
Fromage **BIO**
Fruits

Mardi 21 mai

Tomates du pays
Chipolatas VF
Semoule **BIO**/
légumes couscous
Yaourt

Jeudi 23 mai

Duo de saucissons
Paupiettes de dinde VF
Julienne de légumes
Moelleux chocolat blanc
maison

Vendredi 24 mai

Œufs mayonnaise
Gratin de pommes de terre
fruits de mer à la provençale
Salade de fruits *maison*

Lundi 27 mai

Salade cocktail
Pilons de poulet VF
Carottes **BIO** à la crème
Fromage
Yaourt

Mardi 28 mai

Salade verte
Hachis parmentier
Fruits

Les menus pourront être modifiés en fonction de la disponibilité des denrées alimentaires

V.F. : viande fraîche

Viande bovine origine France

Les produits de base, tels que la semoule, les haricots, le riz, la farine, le sucre et les pâtes, sont achetés par l'intermédiaire de l'association « les Graines du Goëlo ».