

# Les menus de la Cantine : du 09 au 07 mai 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 09 au 13 mars 2020</b>	Chou chinois*  Spaghettis à la bolognaise  camembert	Saucisse sèche  Poisson frais du marché au lait de coco patate douce*  yaourt aux fruits	VEGETARIEN  coleslaw  gnocchi poêlés aux poivrons  fruit de saison	Menu Marocain  hummous à la coriandre tajine de poulet pétis légumes de saison vapeur orange	Quizz de la soupe*  échine de porc charcutière chou braisé*  gâteau de Laly ;)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 16 au 20 mars 2020</b>	VEGETARIEN  œufs brouillés  gratin de choux à la mozzarella  fruit de saison*	- <u>Menu Sénégalais</u>  Thiou (crevette tomate) Poulet yassa riz blanc crème au café	Quizz de la soupe*  sauté de porc à la tomate haricots blancs  kiri / biscuit	Chou rouge * au fromage frais  bœuf bourguignon pommes rosti  fruit de saison *	Gratons  poisson frais du marché à l'ail des ours carottes vichy*  gâteau maison

# Les menus de la Cantine : du 09 mars au 07 mai 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 23 au 28 mars 2020</b>	Quizz de la soupe*  Escalope de veau viennoise pois gourmand  fromage blanc au miel cigarette russe	Céleri rémoulade* frais mayo maison  saucisse de campagne lentilles corail  fruit de saison*	Rillettes de maquereau  sauté de veau aux champignons mix de céréales  yaourt au sucre	VEGETARIEN  salade verte*  lasagne de légumes maison  fruit de saison	Carnaval de Venise  Crudités de saison*  duo de pizza maison  dessert au pop corn
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Du 30 mars au 3 avril 2020</b>	Quizz de la soupe*  aiguillettes de poulet à l'aigre douce blé  fruit de saison*	Terrine forestière  poisson frais du marché sauce persillée carottes vichy*  liegeois au chocolat	VEGETARIEN  salade composée  chili végétarien  tomme de vache	Roulé au pesto et mozzarella  steak haché de veau à l'échalote haricots beurre  fromage blanc parfum mojito	Menu Alsacien  flammenckueche  saucisse de Montbéliard chou  gâteau à la poire

# Les menus de la Cantine : du 09 mars au 07 mai 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 avril 2020	VEGETARIEN				
	Falafel sauce blanche  spaghettis à la napolitaine  banane	Samoussa  joutes de porc confites au romarin petit pois  yaourt de la ferme de Séoune* à la vanille	Salade de crudités*  poisson frais du marché à l'aneth riz pilaf  crème caramel	Repas de Pâques  feuilleté au fromage  sauté d'agneau au thym flageolets  surprise de Pâques	Quizz de la soupe*  daube de bœuf à l'ail brocolis* à la béchamel  salade de fruits
Du 14 au 17 avril 2020	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	FERIE	Menu Juracien  cake au comté  saucisse de morteau lentilles au jus  fruit de saison*	Quizz de la soupe*  pilon de poulet mariné à l'orientale semoule  fruit de saison*	Pâté de campagne  poisson frais du marché au gingembre épinards à la creme  yaourt de la ferme de Séoune* au chocolat	VEGETARIEN  quizz de la soupe*  tortellinis au fromage et à la tomate  fromage blanc au fruits rouges

# Les menus de la Cantine : du 09 mars au 07 mai 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Centre de loisirs Du 20 au 24 avril 2020</b>	Asperges  blanc de poulet au curry boulgour  cantadou ail et fines herbes	Mousse de canard  filet de merlu au beurre blanc purée de carottes  fruit de saison	VEGETARIEN  crudités de saison*  spaghettis aux légumes*  gâteau maison	Nems  bavette de bœuf * poelée mexicaine  mousse au chocolat	Taboulé  mijoté de porc aux olives gratin de chou fleur  compote de pommes pêches
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Centre de loisirs Du 27 au 30 avril 2020</b>	Pâté de tête  filet de colin au citron haricots plat  yaourt au sucre	VEGETARIEN  crudités de saison  steak haché de soja au pesto penne  fruit de saison*	Salade de lentilles  boulette de bœuf à la tomate ratatouille  flamby	Coleslaw  sauté de porc à la chinoise riz cantonnais  fruit de saison	<b>FERIE</b>

# Les menus de la Cantine : du 09 mars au 07 mai 2020



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 7 mai 2020	Tapenade d'olives sur toasts  omelette au fromage salade  salade de fruits	Menu ch'tis  Endives  moules frites  tarte au sucre maison	Rosette  rôti de dinde à l'indienne semoule d'orge  fruit de saison*	Œufs durs mayo  sauté de canard au vin blancs purée de céleri  brie de Meaux	FERIE