



## MENU MAI 2021 Restauration scolaire Ville de Cachan

Semaine 18	lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021 MENU VEGETARIEN	vendredi 7 mai 2021
<b>Entrée</b>	Tarte au fromage	Radis et beurre demi-sel	Saucisson sec (S/P : saucisson de volaille)	Salade de pâtes tricolores	Pastèque
<b>Plat</b>	Escalope de dinde sauce curry	Sauté de veau aux 4 épices	Filet de cabillaud sauce au beurre blanc	Flan de légumes	Roti de dinde et compotée d'oignons
<b>Accompagnement</b>	Julienne de légumes	Carottes BIO Vichy	Riz Créole au poireau		Lentilles vertes BIO
<b>Produit laitier</b>	Comté	Maroilles	Yaourt aux fruits mixés	Pyrénées	Faisselle
<b>Dessert</b>	Fruit	Riz au lait	Fruit BIO	Fruit BIO	Abricots au sirop
Semaine 19	lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021 MENU VEGETARIEN	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
<b>Entrée</b>	Concombre vinaigrette BIO	Salade de tomates BIO au vinaigre balsamique	Salade de fonds d'artichaut	FERIE	Salade piémontaise
<b>Plat</b>	Poulet rôti	Tagliatelles au saumon	Chili végétarien		Sauté de bœuf au basilic
<b>Accompagnement</b>	Gratin de fenouil				Brocolis vapeur
<b>Produit laitier</b>	Camembert	Mimolette	Fromage blanc aux fruits		Petit suisse nature BIO
<b>Dessert</b>	Far Breton	Compote pomme-banane	Fruit BIO		Fruit
Semaine 20	lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 23 avril 2021 MENU VEGETARIEN
<b>Entrée</b>	Carottes râpées BIO au sésame	Poireau vinaigrette	Melon charentais	Taboulé	Betteraves vinaigrette framboisise
<b>Plat</b>	Paëlla	Sauté d'agneau aux poivrons	Rôti de porc au jus (S/P : rôti de dinde)	Filet de Hoki à l'oseille	Gnocchis à la crème d'ail
<b>Accompagnement</b>		Farfalles	Petits pois BIO	Haricots verts sautés	
<b>Produit laitier</b>	Tomme grise	Petit suisse aux fruits BIO	Bleu	Edam	Yaourt vanille BIO
<b>Dessert</b>	Mirabelles au sirop	Fruit	Semoule au lait	Fruit BIO	Fruit
Semaine 21	lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021 MENU VEGETARIEN	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
<b>Entrée</b>	FERIE	Salade de chou-fleur	Salade de mâche, tomate et avocat	Salade de lentilles framboisise	Endives vinaigrette
<b>Plat</b>		Omelette BIO sautée	Sauté de dinde au paprika	Roti de veau à la crème	Filet de colin à la provençale
<b>Accompagnement</b>		Purée de patate douce	Courgettes sautées	Epinards BIO à l'ail	Riz
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature	Brie	Yaourt aux fruits	Munster
<b>Dessert</b>		Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Compote de pomme-abricot BIO

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques