










# MENU DE LA CANTINE

## SEMAINE DU 18 AU 22






### LUNDI

-  Nems de légumes
-  Lentilles BIO à l'indienne
-  Riz BIO pilaf
-  Coulommiers
-  Crème dessert à la vanille






### MARDI

-  Tomates vinaigrette au balsamique
-  Rôti de porc issu de porc Label Rouge sauce au thym
-  Purée de pommes de terre
-  Fruit de saison

### JEUDI

-  Mélange de fusilli BIO et tomates vinaigrette au basilic
-  Paupiette au veau sauce à l'échalote
-  Petits pois
-  Yaourt aromatisé
-  Fruit de saison BIO

### VENDREDI

-  Œuf dur sauce mayonnaise
-  Poisson blanc meunière MSC citron
-  Ratatouille
-  Lait BIO nature
-  Cake du chef à la framboise

Bon Appétit



Mang'la bouge'la

