

M E N U

CANTINE

Saint-Aubin des châteaux - Ruffigné

LUNDI 06 MAI
Steak hâché sauce poivre
Pâtes
Fromage
Compote

LUNDI 13 MAI
Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts
Glace


LUNDI 20 MAI
LUNDI DE PENTECOTE

LUNDI 27 MAI
Rôti de dinde
Flageolets au chorizo
Fromage
Kiwi

 **LUNDI 03 JUIN**
Tortellini aux épinard
sauce fromagère
Yaourt nature sucré
Madeleine

MARDI 07 MAI
Rillettes du mans
Chipos
Petits-pois & carottes
Yaourt nature sucré

MARDI 14 MAI
Chili con carne
Riz
Fromage
Pomme

 **MARDI 21 MAI**
Quiche au fromages
(cantal, chèvre, gruyère)
Salade verte
Beignet choco


MARDI 28 MAI
Piémontaise
Émincé de poulet
Haricots verts
Yaourt

MARDI 04 JUIN
Bœuf bourguignon
Riz
Fromage
Salade de fruits frais

JEUDI 09 MAI
FERIE

JEUDI 16 MAI
Salade pdt-cervelas
Émincé de poulet au curry
Duo carottes-courgettes
Mousse au chocolat

JEUDI 23 MAI
Rillettes de sardines
Nuggets de poulet
Purée de carotte-patate douce
Fromage blanc

 **JEUDI 30 MAI**
Tomate au basilic
Galette savoyarde
Salade verte
Crème au chocolat

JEUDI 06 JUIN
Macédoine de légumes
Blanquette de dinde
Pomme de terre vapeur
Petits suisses

VENDREDI 10 MAI
PONT DE L'ASCENSION

VENDREDI 17 MAI
Salade verte composé
Poisson napolitain
Purée de pomme de terre
Velouté fruit

VENDREDI 24 MAI
Penne à la
bolognaise
Emmental râpé
Banane

VENDREDI 31 MAI
Rosette
Merlu sauce beurre blanc
Julienne de légumes
Barre bretonne - Crème anglaise

VENDREDI 07 JUIN
Rillettes de porc
Poisson pané
Ratatouille
Glace

● Toutes les viandes sont d'origine française

● La loi Egalim fixe l'objectif d'au moins 50% de produits de qualité supérieur (Label rouge, AOC, IGP, pêche durable, HVE, CE2 etc...) dont 20 % BIO

 Repas végétarien

M E N U

CANTINE

Saint-Aubin des châteaux - Ruffigné

LUNDI 10 JUIN
Couscous poulet-merguez
et légumes
Fromage
Poire

 **LUNDI 17 JUIN**
Betterave/carotte râpée
Croustifemmental
Coquillettes
Yaourt nature sucré

LUNDI 24 JUIN
Concombre sauce bulgare
Jambalaya au
poulet et chorizo
Crème mont blanc

LUNDI 01 JUILLET
Rillettes de thon
Steak haché
Haricots verts
Banane

MARDI 11 JUIN
Salade composé
Chipos
Petits-pois-carottes
Yaourt aux fruits

MARDI 18 JUIN
Cordon bleu
Haricots verts
Riz au lait

MARDI 25 JUIN
Melon
Rougail saucisse
Boullgour
Petits suisses


MARDI 02 JUILLET
Riz niçois
Sauté de porc
et ses légumes
Paris-Brest

JEUDI 13 JUIN
Raïta au concombre-tomate
Cheeseburger
Frites
Compote

JEUDI 20 JUIN
Friand
Emincé de poulet
Carotte braisées au cumin
Cône glacé

 **JEUDI 27 JUIN**
Croque monsieur
du fromager
Salade verte
Compote-Biscuit

JEUDI 04 JUILLET
Crudités
Filet de poulet aux épices
Rosti de pomme de terre
Mousse au chocolat

 **VENDREDI 14 JUIN**
Carotte râpée
Feuilletée au fromage
Salade verte
Cookies pépites de chocolat

VENDREDI 21 JUIN
Hachis Parmentier
Salade verte
Fromage
Pêche

VENDREDI 28 JUIN
Escalope de dinde à la crème
Poêlées de légumes (pdt, chou
Bruxelles, champignons, carottes)
Flan pâtissier

 **VENDREDI 05 JUILLET**
Pizza 3 fromages
Salade verte
Fromage blanc ou
stock restant

Toute l'équipe vous souhaite un bel été!

 Repas végétarien

- Toutes les viandes sont d'origine française
- La loi Egalim fixe l'objectif d'au moins 50% de produits de qualité supérieur (Label rouge,AOC, IGP, pêchedurable, HVE,CE2 etc....) dont 20 % BIO