














Semaine du 24 avril au 28 avril 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Radis au beurre 	Salade de tomate sauce crudité 	Salade mexicaine (Haricots rouges, maïs, poivrons) 	Iceberg aux dés de fromage 
Viandes	Rougail de saucisses 	/	Cordon bleu du boucher 	Marmite du pêcheur 
Légumes	Écrasé de pommes de terre	Quiche lorraine végétarienne	Haricots verts sautés à l'ail/persil 	Pomme de terre vapeur
Desserts	Vache qui rit Compote – pomme/framboise	Salade de fruits	Gâteau roulé	Coupe de fraise/chantilly








Semaine du 1^{er} mai au 5 mai 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	1 ^{er} mai	Cervelas/cornichons en vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Pomme de terre aux petits légumes
Viandes	FÉRIÉ	Daube provençale 	/	Filet de colin meunière
Légumes		Polenta 	Dahl de lentilles/céréales	Gratin aux deux choux 
Desserts		Brie Fruit frais	Yaourt nature (sucre ou confiture)	Boule de glace



Semaine du 8 mai au 12 mai 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrées</i>	8 mai	Salade de lentilles à l'orange 	Macédoine aux coquillettes	Fleurette vinaigrette au miel 
<i>Viandes</i>	FÉRIÉ	/	Sauté de porc aux olives 	Filet de poisson sauce surimi 
<i>Légumes</i>		Polenta crémeuse au comté – salade verte 	Gratiné de betterave au philadelphia	Gratin dauphinois 
<i>Desserts</i>		Petite suisse + fruit frais	Pot de compote	Yaourt fermier Galette 












Semaine du 15 mai au 19 mai 2023

* Menu végétarien

	LUNDI <i>Nouvel an chinois</i>	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Entrées</i>	Salade grecque (tomate, feta, olive) 			
<i>Viandes</i>	Moussaka	SORTIE DE FIN D'ANNÉE	FÉRIÉ	ASCENSION
<i>Légumes</i>	Riz à la créole 			
<i>Desserts</i>	Yaourt grec			







Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Duo de saucisson (ail, sec)	Avocat au surimi sauce cocktail 	Tarte à l'emmental 	Salade d'épinard (jeune pousse) 
Viandes	Cari de volaille 	Boulette de bœuf à l'orientale 	/	Spaghetti au thon 
Légumes	Purée de pomme de terre/carotte 	Semoule au raisin 	Ratatouille Galette de pois chiche 	/
Desserts	Emmental Flan à la pistache 	Fromage Kiwi	Pomme/poire	Tiramisu aux fruits rouges 








CANTINE SCOLAIRE
NOUICSemaine du 29 mai au 2 juin 2023

* Menu végétarien











	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	FÉRIÉ	Salade de tomate cerise au riz 	Salade de perle à la grecque (perle de blé, concombre, tomate, feta)	Pâté de foie
Viandes	PENTECÔTE	Croissant béchamel jambon 	/	Filet de poisson à la bordelaise 
Légumes		/	Quiche au fromage  Haricots verts	Beignets de légumes au four
Desserts		Smoothie banane/miel 	Raisin blanc	Mousse à l'orange 

Semaine du 05 juin au 9 juin 2023

* Menu végétarien








	LUNDI	MARDI *	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Asperge sauce mousseline 	Concombre/pâte perle sauce au yaourt 	Œuf mimosa	Taboulé menthe/citron
Viandes	Tomate farcie 	/	Poulet cuisses	Parmentier de poisson 
Légumes	Coquillettes au beurre	Omelette aux fines herbes 	Frites au four	/
Desserts	Flognarde aux kiwis 	Fromage blanc sucré/céréales 	Sorbet aux fruits	Pomme cuite à la cannelle

Semaine du 12 juin au 16 juin 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Assiette de melon	Salade de pâtes au jambon-maïs 	Salade de tomate de couleur 	Chips de radis au thym 
Viandes	Bolognaise 	Ragoût d'agneau 	Crêpinette sauce chasseur 	Curry de nouilles aux crevettes 
Légumes	Farfalle	Petit pois carotte	Purée de choux	/
Desserts	Compote pomme/banane 	Flan renversé 	Fromage blanc coulis d'orange 	Mousse au chocolat







Semaine du 19 juin au 23 juin 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Pomelos au sucre	Salade de concombre aux maïs 	Tartare de melon (concombre, fetà, citron, menthe)	Salade Inca (riz, maïs, carotte) 
Viandes	Escalope de dinde sauce champignon 	Merguez	/	Filet meunière
Légumes	Tagliatelle fraîche au basilic	Boullgour aux légumes 	Pomme de terre gratinées au four (crème + emmental)	Radis frits au beurre et aux herbes 
Desserts	Compote	Panna cotta framboise/coco 	Yaourt aux fruits	Coupe de fruits rouges 







Semaine du 26 juin au 30 juin 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	* MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pomme de terre et haricots verts 	Salade d'endive, poire gorgonzola	Feuilleté au fromage 	Riz à la betterave 
Viandes	Veau créole	/	Saucisse fumée	Colin à l'italienne 
Légumes	Riz basmati	Gratin de lentilles et carottes au four 	Purée de pomme de terre à la tomme 	Courgette sautée à l'ail
Desserts	Fromage Fruit abricot	Milk Shake ananas	Fruit poire	Liégeois à la vanille

Semaine du 3 juillet au 7 juillet 2023

* Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	JEUDI *	VENDREDI
Entrées	Maquereaux aux aromates	Spaghetti de courgette aux tomates cerises 	Salade composée 	
Viandes	Courgette farcie 	Steak haché sauce crème 	/	Pique-nique
Légumes	Semoule au beurre 	Pomme dauphiné au four	Lasagne aux légumes d'été 	BONNES VACANCES
Deserts	Barre glacée	Fruit banane	Mousse au chocolat blanc	