

	LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<b><u>Entrée</u></b>	Surimi/mayonnaise	Choux rouge vinaigrette	Pâte de campagne* Cornichons	Salade César
<b><u>Plat et accompagnement</u></b>	Hoki pané Ratatouille	Spaghettis bolognaise	Emince de dinde au curry* Haricots verts	Couscous/légumes Agneau/merguez
<b><u>Fromage et/ou dessert</u></b>	Compote	Fromage	Tarte aux pommes	C cocktail de fruits
	LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
<b><u>Entrée</u></b>	Betteraves œufs durs	<b>Carottes râpées BIO</b>	Endives pomme/noix	Duo de saucissons
<b><u>Plat et accompagnement</u></b>	Jambon blanc Purée de panais	Blanquette de poisson Riz	Poulet basquaise* PDT vapeur	Bœuf mijoté* Carotte beurre persillé
<b><u>Fromage et/ou dessert</u></b>	Fromage	<b>Fruit BIO</b>	Fromage blanc	Crème caramel
	LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
<b><u>Entrée</u></b>	Macédoine de légumes	PDT/thon	Quiche lorraine	Salade vendéenne
<b><u>Plat et accompagnement</u></b>	Raviolis sauce italienne	Cordon bleu Petits pois	Chipolatas * Brocolis	Calamar pané Coquillettes
<b><u>Fromage et/ou dessert</u></b>	Flamby	Fruit	Entremet chocolat	Fromage



**Pour information :** Les menus peuvent contenir des traces d'allergène et varier en fonction des achats ou d'évènements exceptionnels.

\* viande d'origine française : BOUCHERIE SAS DURAND ET FILS 72130 Fresnay sur Sarthe

- Menu BIO : 1 fois par mois.

\*Fromage blanc : Ferme Lait'Loges 72130 St Georges le Gaultier

**RAPPEL EN CAS D'ABSENCES, DE CHANGEMENTS DE PLANNING,  
DE REPAS SUPPLEMENTAIRES : PREVENIR LES CANTINES  
UNIQUEMENT PAR TELEPHONE AVANT 8H30**

Cantine de Fyé 02.33.26.28.94  
Cantine de Oiseau-le-Petit 02.33.26.66.75