



MENUS CANTINE DU 26/04/2021 AU 31/05/2021

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(sous réserve de modification)

DATE	LUNDI	Alg	MARDI	Alg	JEUDI	Alg	VENDREDI	Alg
Du 26 au 30 avril	Betteraves + avocat vinaigrette Brochette de poissons Flageolets verts Fromage (Kiri) Pomme	J-L A-D	Macédoine mayonnaise Saucisse Lentilles Riz au lait	C-J G A-G	½ pamplemousse Bœuf bourguignon* Carottes + pâtes bio Yaourt au chocolat bio	B-F-G-I-J A G	Concombre au fromage blanc Rôti de dinde Purée maison Gâteau d'anniversaire	G G G G
Du 03 au 07 mai	Radis + beurre Escalope de dinde Haricots beurre Petit suisse fruité		Couscous poulet/merguez Légumes + semoule Fromage (Brie) Salade de fruits maison	A-G I G	Pâté + pain bio Emincé de bœuf* Pommes de terre vapeur Fromage (Bon Mayennais) Orange	G B-F-G-I-J G	Œuf mayonnaise Dos de cabillaud sauce oseille Riz + courgettes Yaourt sucré nature	C-J G-D A G
Du 10 au 14 mai	Crêpe fourrée Filet de colin sauce citron Haricots verts Fromage (Cousteron) Banane	A-G D-G G G	Hamburger maison* Salade Potatoes Glace	G J-L G	ASCENSION (Férié)		Pont de l'Ascension	
Du 17 au 21 mai	Tomates vinaigrette Nuggets de poulet Garniture de légumes Fromage (Vache qui rit) Compote de pommes	J-L A-C-G-I-J G	Melon Rôti de porc Gratin pommes de terre/brocolis Flamby	G G	Rillettes de maquereau Jambon blanc Epinards à la crème Riz au lait	G-D-J-C G	Céleri rémoulade Cassoulet maison Salade verte Fromage blanc + ½ kiwi	C-I-J G J-L G
Du 24 au 28 mai	Lundi de Pentecôte (Férié)		Riz + tomates + thon vinaigrette Sauté de dinde Blé gourmand Fromage (Gruyère) Poire	A-J-L-D G G	Betteraves + maïs Blanquette de veau* Carottes + coquillettes bio Petit suisse nature	J-L A-G-L G-A G	Concombre vinaigrette Poisson d'Alaska meunière Duo de haricots Gâteau d'anniversaire	J-L A-D G
31 mai	Sardines + beurre Cordons bleus Poêlée de légumes Yaourt bio vanille	D-G A-F-G G						

*Viande bovine d'origine française – Les fruits proposés sont des fruits de saison - Eau et pain à volonté

* Alg : allergènes

Détail des allergènes

A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

B : crustacés et produits à base de crustacés

C : œufs et produits à base d'œufs

D : poissons et produits à base de poissons

E : arachides et produits à base d'arachides

F : soja et produits à base de soja

G : lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

H : fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

I : céleri et produits à base de céleri

J : moutarde et produits à base de moutarde

K : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

L : anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂)

M : lupin et produits à base de lupin

N : mollusques et produits à base de mollusques

Viande bovine : MME LEGEAY Véronique – GESNES

Viande porcine : M. TRAHAY - SAULGES

Volaille : Ferme du Parc – ST DENIS D'ORQUES

Poisson : RELAIS D'OR - ARGENTAN

Pommes de terre/carottes/poireaux : M. GIRAULT Jean-Michel – COMMER

Autres denrées et produits Bio : VIVECO à SAINTE-SUZANNE