

Menu du mois de Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29-avr	30-avr	01-mai	02-mai	03-mai
Carottes *râpées Poulet au curry Penne Fromage Ananas au sirop	Crêpe au fromage Daube de bœuf Courgettes sautées Fromage Fruit de saison bio		Taboulé Cordon bleu Petits pois et carottes* Fromage Fruit de saison*	Concombre à la crème Roti de porc Flageolets Flan vanille caramel
06-mai	07-mai	08-mai	09-mai	10-mai
Oeuf dur mayonnaise Tomate farcie Yaourt nature sucré Cake aux chocolat	Salade verte* au surimi Saucisse francfort Frites Fromage Compote		Tomates vinaigrette Boeuf à la provençale Purée* Fromage Yaourt aux fruits mixés	Salade de riz Cabillaud sauce vin blanc Epinard vapeur Fromage Fruit de saison
13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
Salade* aux trois fromages Couscous* au poulet  Entremet chocolat	Perles gourmandes Rôti de boeuf froid Beignet de brocolis Fromage Fruit de saison bio	Salade parisienne Saumon grillé ail et fines herbes Rostir de légumes pré-frit Laitage	Mousse de Betterave* et chèvre Filet mignon de porc Haricots verts persillés Fromage Brownies	Maquereaux à la sauce tomate Hachis parmentier* Salade verte* Fromage Fruit de saison*
20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
Pâtes catalane Dos de colin au beurre blanc Duo choux fleur et brocolis bio Fromage Fruit de saison*	Gauloise Emincé de veau au jus Gratin dauphinois* Fromage Fromage blanc à la vanille	Salade* Suisse Escalope viennoise Flan de légumes* Fromage Fruit de saison	Salade piémontaise Sauté de porc à la dijonnaise Salsifis persillés Petit suisse Sablé	 Radis* beurre Chili con carne Riz Fromage Fruit de saison bio

Taboulé: semoule, tomates, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive, citron, sel, poivre

Salade de riz: riz, maïs, gruyère, jambon, tomate, vinaigrette

Perles gourmandes: perles de blé, tomate, surimi, carottes, citron vert, ciboulette, sauce citron

Pâtes à la catalane: Pâtes, tomate, concombre, vinaigrette

Gauloise: betteraves rouges, pomme*, endive*, gruyère, vinaigrette

Salade suisse: salade, gruyère, vinaigrette

Piémontaise: pommes de terre, tomate, dés de jambon, œuf, cornichon, mayonnaise, vinaigrette

* Fruits et légumes provenant du magasin la charrette



Contact Mairie
tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@mairie-truyes.fr



Toutes nos viandes de bœuf sont issues de viande bovine française (sauf exception l'origine des viandes sera affichée au restaurant scolaire)

Le personnel du restaurant scolaire peut être amené à modifier le menu en cas de problème d'approvisionnement