

MENU DU MOIS DE MAI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02-mai Oeuf dur bio mayonnaise Cake mexicain Haricots verts bio persillés Fromage Fruit de saison bio	03-mai Carottes* râpées Boeuf bourguignon Tortis bio Yaourt aux fruits mixés	04-mai Friand au fromage bio Chipolatas* Gratin de chou fleur bio Fromage Fruit de saison bio	05-mai Salade de choux blancs* aux lardons Poisson grillé ail et fines herbes Pomme de terre vapeur Crème vanille	06-mai Salade strasbourgeoise Pintade rôti Bio Petits pois bio et carottes* Fromage Fruit de saison
09-mai Radis* beurre Poulet au curry Riz Crème caramel bio	10-mai Tartine grillée saveur d'Italie Boeuf Carottes* Fromage Fruit de saison	11-mai Coleslaw* Quenelle nature sauce tomate Boulgour bio Fromage Mousse chocolat noir	12-mai Riz niçois Waterzooï de poissons Fromage Fruit de saison bio	13-mai Salade* Hollandaise Rôti de porc* Purée de pois cassés Fromage blanc * aux fruits rouges
16-mai Marco-Polo Sauté de porc à la dijonnaise Salsifis persillés Fromage Fruit de saison	17-mai Salade* Lasagnes bolognaise Yaourt aromatisé bio* (maurice)	18-mai Salade de pâtes catalane Escalope viennoise Carottes* braisées Fromage Fruit de saison bio	19-mai Salade fraîcheur Poisson crumble de chorizo Risotto de petit épeautre bio Fromage Fruit de saison	20-mai Salade de pépinette Omelette nature bio salade* Fromage Clafoutis à l'abricot
23-mai Mesclun* Aiguillettes de carottes Pâtes à la tomate bio Petit suisse aux fruits	24-mai Tomates vinaigrette Rôti de boeuf Purée de carottes Semoule au lait caramel beurre salé	25-mai Macédoine de légumes vinaigrette Cordon bleu Petits pois bio Fromage Fruit de saison bio	26-mai	27-mai
30-mai Perles gourmandes Poisson pané Ratatouille* Fromage Fruit de saison bio	31-mai Concombre à la crème Sauté de Veau Catalan Céréales gourmandes bio Yaourt nature BIO - Maurice	01-juin Tomate Western Galette texane végétarienne Julienne de légumes Fromage Compote de pomme bio	02-juin Taboulé Daube de boeuf Courgettes bio en gratin Petit suisse Sablé	03-juin Betterave cuite, maïs et chèvre Poulet rôti Bio Gratin dauphinois* Fromage Fruit de saison

Strasbourgeoise: Pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, mayonnaise

Riz niçois: riz, tomate, haricots verts, thon, œuf, vinaigrette

Coleslaw: Carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, vinaigre de cidre

Marco polo: Tortis color, surimi, mayonnaise, vinaigrette

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

Salade fraîcheur: Salade, tomate, concombre, carotte, radis, vinaigrette

Salade de pépinettes: pâtes pépinettes, tomate, emmental, œuf, mayonnaise, vinaigrette

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

Salade Hollandaise: Salade, edam, mimolette, vinaigrette

Tomate Western: Tomates, maïs, haricots rouge, vinaigrette

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



* Fruits et légumes ou viande provenant du magasin la charrette



Contact Mairie

tel: 02 47 43 40 81

email: cantine@mairie-truyes.fr



Produits BIO



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