

CANTINE CALIFONTAINE, MENUS MARS AVRIL MAI 2023

* Produits issus de l'agriculture biologique préparé à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI	ALLERGENES	JEUDI	VENREDI
27 au 31 mars	<u>Salade de Chou *</u> <u>et maïs</u> <u>Aiguillettes</u> <u>de poulet</u> Haricots beurre compote*	<u>carottes rapée*</u> <u>Pâtes *bolognaises</u> Fromage Pomme*	ŒUF SOJA GLUTEN ARACHIDES FRUIT A COQUES MOUTARDE LAIT LACTOSE SULFITES LUPINS POISSONS CELERI MOLUSQUES CRUTACES GR DE SESAMES	<u>Potage de légumes*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>aux pommes de terre*</u> <u>Fromage blanc*</u>	<u>Salade de lentilles*</u> <u>Œufs* florentines</u> <u>Poire*</u>
3 au 7 avril	<u>Soupe de</u> <u>tomates</u> <u>Lasagnes de</u> <u>légumes*</u> <u>Pomme*</u>	<u>Betteraves rouges*</u> <u>vinaigrette</u> Boulettes de bœuf Frites <u>yaourt*</u>		<u>Œuf mayonnaise*</u> <u>Couscous*</u> fromage Banane*	<u>Salade verte* garnie</u> Filet poisson <u>Sauce citronnée</u> Blé * <u>Fondant chocolat*</u>
10 au 14 avril	<u>Sardinade</u> <u>Quiche</u> <u>de légumes*</u> compote*	<u>radis*/beurre</u> <u>Poulet basquaise</u> Riz* Entremet*		<u>Salade de pâtes*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>aux légumes*</u> Pomme*	Haricots verts vinaigrette Parmentier de légumes* Salade* Kiwi*
2 au 5 mai	<u>férié</u>	Rillettes d'Anjou <u>Choux fleur à la</u> <u>béchamel*</u> Poire*		FOURNISSEURS LOCAUX Karine Gourdon Oeufs Chemillé-en-Anjou	<u>Salade arlequine*</u> <u>Omelette* aux</u> <u>fromage</u> <u>Salade*</u> <u>Ananas au jus</u>
					vacances

CANTINE CALIFONTAINE MENUS MARS AVRIL MAI 2023

* Produits issus de l'agriculture biologique préparé à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
8 au 12 mai	<u>férié</u>	<u>Céleri rémoulade*</u> Filet de poisson <u>Pdt vapeur*</u> <u>yaourt*</u>	Boulangerie <u>Aux délices du pain</u> Chalonnnes sur Loire le lundi et le mardi <u>La Cabanapain</u> Franck Perrault Paysan boulanger St Aubin de Luigné le jeudi et le vendredi	<u>Radis*/beurre</u> <u>Couscous* de</u> <u>légumes</u> fromage <u>Pomme*</u>	<u>Salade indienne*</u> <u>Quiche aux poireaux*</u> <u>Salade*</u> <u>fromage blanc*</u>	
15 au 19 mai	Macédoine <u>Rougail saucisse</u> <u>riz*</u> Fromage fruit*	<u>Carottes*/ lentilles*</u> <u>Pâtes *sauce tomate</u> <u>Gâteau yaourt*</u> <u>aux pommes*</u>			<u>férié</u>	<u>pont</u>
22 au 26 mai	<u>Salade de haricots</u> <u>rouges</u> <u>Lasagnes légumes</u> <u>fruit*</u>	<u>Betteraves rouge*</u> <u>Boudin noir</u> <u>Purée*</u> <u>Entremet*</u>		<u>EARL Pommes des Prés</u> Légumes/pommes/poires Lla Pommeraye	<u>Sardinade</u> <u>Omelette*/fromage</u> Haricots verts Pomme*	<u>Radis*/ beurre</u> <u>Cuisse de dinde</u> <u>Julienne de légumes*</u> <u>yaourt*</u>
29 au 2 juin	<u>férié</u>	<u>Concombre*</u> <u>Risotto aux</u> <u>Champignons</u> <u>yaourt*</u>		<u>GAEC Billard</u> Yaourts/fromage blanc Chaudron en Mauges	<u>Salade sarrasin* /</u> <u>carottes* / gruyère</u> Poisson pané <u>Poêlée de courgettes*</u> Pomme*	<u>salade verte * /oeuf*</u> <u>Gratin de légumes</u> <u>au quinoa*</u> <u>fromage blanc*</u>