

Mai 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|---|--|
| 2 Avocat Saucisse - Coquillettes Fromage Compote | 3 Œufs Dur Mayonnaise Rouelle de Porc Haricots blancs Flan pâtissier | 4 | 5 Radis Saumon sauce Aurore - Riz Crumble Fruit | 6 Pâté Escalope de dinde Pommes noisettes Yaourt |
| 9 Végétarien Carotte Rapées Chou-Fleur Pommes de terre Fromage Fruit | 10 Sardine Pâtes à la carbonara Fromage blanc | 11 | 12 Piémontaise Poisson - Blé Fromage Poire Chocolat Chantilly | 13 Museau vinaigrette Omelette - Frites Compote |
| 16 Betteraves rouges Quiche Lorraine - Salade Fromage Glace | 17 Macédoine de Légumes Rôti de dinde - Purée Fromage Mousse au chocolat | 18 | 19 Radis Paupiette de veau Haricots verts Riz au lait | 20 Concombre Poulet - Petits Pois Carottes Gâteau au yaourt |
| 23 Taboulé Escalope de porc - Ratatouille Crème brûlée | 24 Céleri rémoulade Poisson à la crème - Riz Fromage Salade de fruits maison | 25 | 26 ASCENSION | 27 |
| 30 Salade d'endive Saucisse - Coquillettes Entremets | 31 Salade de tomates mélangées Rôti de veau - Flageolets Fraises | | | |

Les menus de la cantine sont consultables et téléchargeables sur le site de la commune

www.saintdenislevetu.fr



La majorité des produits qui constituent les menus sont **locaux**.

La viande et la charcuterie proviennent de la **boucherie GUESNEY de Roncey** et de chez **Floxel LEBOUTEILLER**, rôtisseur à Saint-Denis.

Quant aux légumes, ils sont fournis ponctuellement par Cécile et Gonzague BRIONNE, maraîchers bio à la Ferme du Mesnil, également à Saint-Denis.