MAIRIE DE CENAC

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 MAI 2026

	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	**Carottes râpées à la coriandre** Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Macédoine mimosa Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes		Lundi de Pentecôte	
	Fruit frais + yaourt aro + sablé		*Barre Bretonne + lait + compote*		*Yaourt sucré + pain + chocolat*			
MARDI	**Repas végétarien** Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-ricotta Batavia Cantal Yaourt à la fraise		**Taboulé à la menthe** Filet de poisson pané Piperade Mimolette Tarte aux pommes		Saucisson à l'ail Sauté de bœuf à l'asiatiqu Carottes braisées Edam **Gateau citron-basilic**		Salade de tomates **Joue de porc à l'estragon** Coquillettes Vache Picon Mousse au chocolat	
	Pain + chocolat + compote		*Pain + pâte à tartiner + flan vanille*		*Compote + brioche + confiture*		*Fruit frais + pain + fromage*	
MERCREDI	**Concombres à l'aneth** Poulet rôti Petit-pois à la Française Fromage Moelleux aux spéculoos		**On pique-Nique !** 		Pastèque Boule d'agneau à l'orientale Boulgour Camembert Fruit frais de saison		Tartine chèvre-miel Filet de colin au citron Gratin de courgettes Fromage blanc à la confiture Et sa barre bretonne	
	Céréales + lait + abricots secs		*Fruit frais + crêpe + confiture*		*Pain + fromage + pruneaux*		*Compote + cake + lait*	
JEUDI	Betteraves aux échalotes Hampe de bœuf sauce BBQ Gratin de chou fleur Gouda Fruit frais de saison		***Jeudi de l'Ascension***		Salade de pommes de terre **Rôti de porc à la sauge** Haricots-plats Chantaillou Yaourt vanille		***Menu des enfants***	
	Yaourt sucré + pain + chocolat				*Pommes + Sablé de Retz + lait*		*Banane + madeleine + flan*	
VENDREDI	***Victoire 1945*** 		***On fait le pont***		Concombres vinaigrette Parmentier au thon Coulommiers Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Tortellonie ricotta à la crème de parmesan Fruit frais de saison	
					Brioche + chocolat + yaourt aro		*Pain + confiture + fromage blanc*	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP AOP MSC FAIT MAISON LABEL ROUGE

FRAIS Bleu Blanc Cœur BIO HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

Les herbes fraîches