

Menu de la cantine scolaire de Houdemont du 27 mai au 21 juin 2019

Légendes :

Issu de l'agriculture Biologique








































Produit du terroir lorrain



Produit Bio local



lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
SALADE AU MAÏS	CONCOMBRES VINAIGRETTE 		
COLIN PANE SAUCE TARTARE	ROTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR		
CAROTTES A LA CREME 	RIZ 	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
FONDU PRESIDENT	TOME		
FRUIT 	COMPOTE DE POMMES 		
lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
SALADE VERTE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES 	ŒUF SAUCE COCKTAIL	SALADE CHOUBIDOU 
RAVIOLIS A LA VOLAILLE 	CHILI CON CARNE 	COCOTTE DE BŒUF AUX POIVRONS	COLIN MEUNIERE ET CITRON 
FROMAGE RAPE	RIZ 	SEMOULE 	HARICOTS VERTS 
PETIT MOULE 	YAOURT SUCRE 	FROMAGE BLANC 	FRAIDOUX
CREME DESSERT 	COMPOTES DE POIRES 	FRUIT 	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
FERIE	BETTERAVES 	SALADE DES ILES	PASTEQUE 
	AILERONS DE POULET	ROTI DE PORC A L'ANANAS	COLIN SAFRANE 
	PUREE DE PDT 	COURGETTES ANTILLAISES	RIZ CREOLE 
	BRIE 	YAOURT SUCRE 	FONDU PRESIDENT
	FRUIT 	GATEAU YAOURT	FLAN NAPPE
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
PÂTE DE CAMPAGNE	CAROTTES RAPEES 	TOMATES VINAIGRETTE 	SALADE CLUB
CORDON BLEU	BOULETTES AU VEAU SAUCE POIVRADE	HACHIS PARMENTIER	LIEU NOIR AU CURRY
EPINARDS 	FARFALES 		CHOU FLEUR 
EDAM 	COTENTIN	CAMEMBERT 	YAOURT SUCRE 
FRUIT 	COMPOTE DE POMME PÊCHE 	CREME DESSERT VANILLE	BEIGNET CHOCOLAT

Les menus sont composés de : 1 entrée, 1 plat + légumes, 1 fromage, 1 dessert