

Menus du mois de Mai 2026 - Cantine d'Orbigny

Menus prévus pour la semaine du 04 au 08 mai

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---------------------|
| Macédoine de légumes Chunk de poulet Salsifis Camembert Riz au lait* | Haricots verts à la vinaigrette Saucisses Flageolets Kiri Gâteau au chocolat* | Hamburger* Frites Salade verte St Morêt Kiwi | <u>Férié</u> |

Menus prévus pour la semaine du 11 au 15 mai

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---------------------|---------------------|
| Champignons aux herbes Brochette de poulet au curry* Pâtes Petits suisses Cubes de mangue | Crème au thon* Pommes de terre des champs sauce fromage blanc/fines herbes Tarte aux pommes* | <u>Férié</u> | <u>Férié</u> |

Menus prévus pour la semaine du 18 au 22 mai

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|
| Salade de pommes de terre* Omelette au gruyère* Salade verte Gâteau roulé à la confiture* | Carottes râpées* Dos de colin sauce dieppoise* Brocolis Liégeois au chocolat | Taboulé à l'orientale* Sauté de jarret de porc* Ratatouille Fromage blanc aux fruits | Salade verte Lasagnes à la bolognaise* Tomme grise Salade de fruits de saison* |

Menus prévus pour la semaine du 25 au 29 mai

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------|---|--|---|
| <u>Férié</u> | Salade de riz* Chausson de volaille à la bolognaise Carottes Tartare Brookie* | Betteraves à la vinaigrette* Raviolis aux épinards Sauce au chèvre* Tuiles aux amandes* | Radis au beurre Pilon de poulet aux herbes Gratin de légumes* Petits suisses Banane |

Sous réserve de changements

Produit d'origine biologique

Produit issu de la pêche durable (label MSC)

Produit « fait maison » *

Produit d'origine locale