



Extract of Ville De Port Saint Louis du Rhône

<http://www.portsaintlouis.fr/menus-cantine>

MENUS CANTINE Mai-Juillet 2021

- Enfance-Jeunesse-Sport - Restauration -

Publication date: lundi 12 avril 2021

Copyright © Ville De Port Saint Louis du Rhône - Tous droits réservés

- **SEMAINE DU 26 AU 30 AVRIL**

- **Lundi 26 avril**

- Batavia au dés d'emmental*
- Spirale à la bolognaise végétale* Bio
- Emmental râpé Bio
- Compote Pomme banane

- **Mardi 27 avril**

- Tarte à la tomate et chèvre
- Filet de hoki sauce ciboulette*
- Galette de légumes*
- Yaourt aromatisé aux fruits

- **Jeudi 29 avril**

- Macédoine mayonnaise
- Sauté de porc / dinde (plat substitution)*
- Polenta*
- Fromage
- Fruit

- **Vendredi 30 avril**

- Carotte râpées
- Escalope viennoise*
- Printanière de légumes*
- Fromage
- Fruit

- **SEMAINE DU 3 AU 7 MAI**

- **Lundi 3 mai**

- Salade de haricots vert*
- Patate douce aux herbes de Provence Bio
- Nuggets végétale Bio
- Fromage Bio
- Fruit Bio

- **Mardi 4 mai**

- Surimi et mayo*
- Filet de hoki*
- Purée de Potiron
- Pâtisserie

- **Jeudi 6 mai**

- Feuille de chêne*
- Steak haché au jus*
- Gratin dauphinois*
- Petits suisse au sucre

- **Vendredi 7 mai**

- Feuilleté hot-dog
- Lapin à la moutarde*

- Flan de légumes*
- Fromage
- Fruit au sirop

- **SEMAINE DU 10 MAI AU 14 MAI**

- **Lundi 10 mai**

- Salade coleslaw*
- Spaghetti bolognaise végétal Bio*
- Yaourt aromatisé à la vanille au lait entier Bio

- **Mardi 11 mai**

- Radis à la croc au sel + beurre*
- Brandade de poisson*
- Compote pomme et fraise Bio

- **Jeudi 13 mai**

- Férié

- **Vendredi 14 mai**

- Feuilleté hot-dog
- Haché de veau sauce tomate*
- Gratin d'épinard*
- Pâtisserie

- **SEMAINE DU 17 AU 21 MAI**

- **Lundi 17 mai**

- Salade niçoise*
- Sauté de porc sauce moutarde*
- Petit pois Bio*
- Compote de pomme Bio
- Biscuit Bio

- **Mardi 18 mai**

- Concombre et feta Bio *
- Quenelle nature en sauce*
- Riz créole Bio*
- Fromage Bio
- Fruit

- **Jeudi 20 mai**

- Salade Endive et noix*
- Tajine de poulet*
- Semoule Bio*
- Fromage blanc Bio au coulis de fruit

- **Vendredi 21 mai**

- Pizza au fromage Bio*
- Saucisse knack bio*
- Haricots verts persillés*
- Mousse au chocolat / Compote

- **SEMAINE DU 24 AU 28 MAI**

- **Lundi 24 mai**

- Férié

- **Mardi 25 mai**

- Salade Iceberg*
- Calamars à la romaine*
- Galette de légumes*
- Fromage blanc aux fruits

- **Jeudi 27 mai**

- Menu Bio

- Betterave rouge et maïs*
- Boulette végétal sauce tomate*
- Crozet*
- Fromage
- Dés de poire

- **Vendredi 28 mai**

- Quiche au thon et tomate
- Boeuf carotte*
- Flan au caramel

- **SEMAINE DU 31 MAI AU 4 JUIN**

- **lundi 31 mai**

- Pâté de campagne Bio / Mousse de volaille*
- Pilon de poulet aux herbes de Provence*
- Printanière de légumes*
- Fromage
- Fruit

- **Mardi 1er juin**

- Salade Grecque*
- Filet de poisson meunière*
- Choux fleur*
- Fromage
- Fruit

- **Jeudi 3 juin**

- Salade Verdurette*
- Croque monsieur*
- Petit suisse nature au sucre

- **Vendredi 4 juin**

- Laitue au dés d'emmental Bio*
- Pâte carbonara végétale Bio*
- Crème dessert à la vanille Bio

- **SEMAINE DU 7 AU 11 JUIN**

- **Lundi 7 juin**

- Pizza emmental Bio*
- Lapin à la moutarde*
- Pois gourmand
- Ananas au sirop

- **Mardi 8 juin**

- Feuilleté au fromage
- Filet de lieu sauce citronné*
- Polenta au olive*
- Coupe ardéchoise

- **Jeudi 10 juin**

- Salade Nordique*
- Steak végétal Bio*
- Aubergines sauce tomate mozza*
- Fromage
- Fruit

- **Vendredi 11 juin**

- Pain suédois au fromage frais et au thon*
- Escalope d'agneau aux champignons*
- Épinard à la crème*
- Compote pomme/ banane

- **SEMAINE DU 14 AU 18 JUIN**

- **lundi 14 juin**

- Batavia et croûtons*
- Chili con carne*
- Île flottante

- **Mardi 15 juin**

- Aioli*
- Glace

- **Jeudi 17 juin**

- Salade de pomme de terre*
- Émincé de veau sauce financière*
- Haricots beurre persillés*
- Fromage
- Fruit

- **Vendredi 18 juin**

- Taboulé Bio*
- Nuggets végétal Bio*
- Ratatouille*
- Fromage
- Fruit

- **SEMAINE DU 21 AU 25 JUIN**

- **Lundi 21 juin**

- Ruf mimosa*
- Ravioli aux légumes
- sauce napolitaine Bio*
- Fromage Bio
- Fruit

- **Mardi 22 juin**

- Batavia vinaigrette*
- Moules marinière*
- Frite
- Yaourts aux fruits

- **Jeudi 24 juin**

- Salade César*
- Boeuf bourguignon*
- Coquille Bio*
- Crème dessert au caramel

- **Vendredi 25 juin**

- Salade chinoise*
- Filet de poulet au jus*
- Gratin de courgette*
- Crème anglaise biscui

- **SEMAINE DU 28 JUIN AU 2 JUILLET**

- **Lundi 28 juin**

- Tarte tomate et chèvre*
- Paupiette de boeuf*
- Poêlée de légumes*
- Fromage blanc sucré et spéculos

- **Mardi 29 juin**

- Salade de tomate et feta*
- Lasagne saumon et épinard*
- Fruit

- **Jeudi 1er juillet**

- Salade de mâche*
- Cordon bleu végétal*
- Purée*
- Fromage
- Fruit

- **Vendredi 2 juillet**

- Hamburger
- Frite
- Glace

- **SEMAINE DU 5 AU 6 JUILLET**

- **Lundi 5 juillet**

- Salade de riz*
- Chips
- Fromage
- Compote

- **Mardi 6 juillet**

- Taboulé Bio*
- Aiguillette de poulet pané*
- Fromage
- Pomme au four*