

Saint Clément / menus de la cantine scolaire / mai 2022

	Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Mercredi 4 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai	Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai	Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
Entrée	Feuille de chêne	Salade coquillettes thon mayonnaise	Salade de chou fleur	Carpaccio de tomate		Duo concombre tomate	Salade parisienne riz œuf	Rillettes	Salade de riz	Laitue vinaigrette emmental	Carottes râpées	Melon	Radis	Salade Niçoise	Tomate cerise
Plat	Hachis parmentier	Chipolata	Dos de cabillaud beurre blanc	Œuf dur	Paëlla poulet chorizo crevette	Croque monsieur	Pot au feu	Lasagne de fruits de mer	Sauté de veau	Couscous maison agneau	Tagliatelles carbonara	Poulet	Steak hâché	Sauté de bœuf provençal	Barbecue (chipolata)
Accompagnement		Choux fleur	Pâte fraîche	Epinard à la crème			et ses légumes		Poêlée de légumes			Carottes	Lentilles	Haricot beurre	Chips
Dessert	Kiwi	Fromage blanc	Chassagnol	Compote pomme	Glace	Fraise au sucre	Yaourt fraise	Salade de fruits	Tomme au fenugrec	Faisselle	Fraise au sirop	Cantal	Yaourt vanille	Salade de fruits	Camembert
	Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai	Lundi 30 mai	Mardi 31 mai	Mercredi 1 ^{er} juin	Jeudi 2 juin	Vendredi 3 juin					
Entrée	Salade de pamplemousse avocat	Salade de quinoa thon olive tomate	Concombre à la grec			Duo melon et pastèque	Rillettes d'oie	Radis	Laitue	Salade de riz œuf maïs thon					
Plat	Tajine de poulet	Saucisse	Jambon	Férial	Férial	Pintade	Rosbeef	Steak hâché	Mic cantine	Pavé de saumon					
Accompagnement	Semoule	Poêlée de choux	Omelette pomme de terre			Coquillettes	Salsifis	Pommes de terre rissolées		Poêlée de légumes du soleil					
Dessert	Gâteau à l'ananas	Yaourt myrtille	Chocolat liégeois			Chassagnol	Nectarine	Compote pomme	Sunday glacé	Fromage de chèvre					



Viande de l'atelier de transformation Paysans Coeur de Corrèze à Naves



Fromage et laitage bio du GAEC des Prés Verts à Saint Mexant



Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne



Laitage de Pierre Maugein à Saint Chamant



Produit biologique



Plat "fait maison"



Poisson frais de la Cabane du Pêcheur à Tulle



Produit de la Ferme des Volailles de Baby à Saint Ybard



Menu végétarien