

CANTINE CALIFONTAINE | MENUS MARS AVRIL MAI 2025

* Produits issus de l'agriculture biologique préparé à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI	ALLERGENES	JEUDI	VENDREDI
24 au 28 mars	<u>Salade de Choux *</u> <u>et maïs</u> Aiguillettes de poulet Haricots beurre salade de fruits*	<u>Champignons à la grecque</u> <u>Pâtes *carbonara</u> <u>crème*vanille</u>	FOURNISSEURS LOCAUX : <u>Boulangerie</u> <u>'Aux délices du pain'</u> Chalennes sur Loire <u>Franck Perrault</u> Paysan boulanger St Aubin de Luigné <u>EARL Pomme des Prés</u> Légumes/pommes/poires Charcuterie/viande La Pommeraye <u>GAEC Billard</u> Yaourts/fromage blanc Chaudron en Mauges <u>Le Colis Fontain</u> Kiwi et Agrumes <u>Vivien d'Anjou</u> Céréales et Légumineuses 44110 Soudan <u>Biocoop</u> Légumes, fruits, épicerie	<u>Potage de légumes*</u> <u>Gratin de poisson</u> <u>aux pommes de terre*</u> fromage* fruit*	<u>Salade de lentilles*</u> <u>Œufs* florentines</u> <u>fromage blanc*</u>
31 au 4 avril	<u>Sardinade</u> <u>Quiche de légumes*</u> compote*	potage de pois cassé* Lasagnes de légumes* fromage blanc*		<u>Œuf* mayonnaise</u> <u>Couscous*</u> fromage* fruit*	<u>Salade verte* garnie</u> Filet poisson <u>Sauce citronnée</u> <u> pomme vapeur*</u> <u>Fondant chocolat*</u> vacances
21 au 25 avril	féié	<u>Radis*/beurre</u> <u>Poulet basquaise</u> Riz* <u>Entremet*</u>		<u>Salade de pâtes*</u> <u>aux fromage</u> <u>bœuf /carottes*</u> fruit*	<u>Haricots verts vinaigrette</u> Parmentier de légumes* Salade* yaourt*
28 au 2 mai	<u>Betteraves rouges*</u> <u>vinaigrette</u> Saucisse* Frites yaourt*	Rillettes * <u>Choux fleur à la béchamel*</u> Fromage * Fruit*		Féié	<u>Duo carotte*/céleri*</u> <u>Paella* de poissons</u> fromage* fruit*

Allergènes : graines de sésame, gluten, arachides, moutarde, sulfites, œuf, lactose, céleri, poissons, soja, crustacés, mollusques, fruits à coques, lupins

CANTINE CALIFONTAINE MENUS MARS AVRIL MAI 2025

* Produits issus de l'agriculture biologique préparé à la cantine menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5 au 9 mai	<u>Toast de chèvre</u> <u>Couscous* de légumes</u> <u>Crème *</u>	<u>Céleri rémoulade*</u> <u>Poisson en sauce</u> <u>Pommes vapeur*</u> Fruit*	FOURNISSEURS LOCAUX : <u>Boulangerie</u> <u>'Aux délices du pain'</u> Chalennes sur Loire <u>Franck Perrault</u> Paysan boulanger St Aubin de Luigné <u>EARL Pomme des Prés</u> Légumes/pommes/poires Charcuterie La Pommeraye <u>GAEC Billard</u> Yaourts/fromage blanc Chaudron en Mauges <u>Le Colis Fontain</u> Kiwi et Agrumes	Féié	<u>Salade arlequine*</u> <u>Omelette* au fromage</u> <u>Salade*</u> fruit*
12 au 16 mai	Macédoine <u>Rougail saucisse</u> <u>riz*</u> Crème chocolat*	<u>Carottes râpée*</u> <u>pizza</u> fruit*		<u>Salade indienne*</u> <u>Quiche au thon</u> <u>Salade*</u> compote*	Salade de haricots rouges Lasagnes légumes* yaourt*
19 au 23 mai	salade de lentilles* <u>tarte oignon* / fromage*</u> fruit*	<u>Betteraves rouge*</u> <u>sauté de bœuf</u> semoule* yaourt*		<u>Sardinade</u> <u>œufs* florentine</u> <u>cake maison</u>	<u>Radis*/ beurre</u> <u>Cuisse de poulet</u> <u>haricots blanc*</u> ananas au jus
26 au 30 mai	<u>Concombres*</u> <u>Risotto* aux Champignons</u> <u>gâteau* aux noix</u>	<u>Salade sarrasin* / carottes* / gruyère</u> Poisson Poêlée de courgettes* Pomme*	charcuterie Gaté viande de bœufs <u>rochefort sur loire</u>	Féié	<u>pont</u>

Allergènes : graines de sésame, gluten, arachides, moutarde, sulfites, œuf, lactose, céleri, poissons, soja, crustacés, mollusques, fruits à coques, lupins