

MENU DU MOIS DE AVRIL / MAI 2021

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

Menu consultable sur le site Gigondas  culturel  scolaire  cantine  voir menus.

LUNDI 26/4

Repas végétarien

Salade composée
(quinoa, tomates, maïs,
cornichons)
Gratin d'œufs aux
poireaux
Kiri / Banane

MARDI 27/4

Caillette sauce tomate
Jambon
Pâtes
Petit moulé
Salade de fruits

JEUDI 29/4

Trio de salade
Escalope de dinde à la
crème
Pommes de terre
sautées
Magnum barre

VENDREDI 30/4

Céleri rémoulade
Beignet de crevettes
Riz BIO aux petits
légumes
Petit suisse biscuit

LUNDI 3

Repas végétarien

Salade de pomme de
terre
Omelette au fromage
Carottes vichy
Fruit BIO

MARDI 4

Tomates, ciboulette,
mozzarella
Agneau à la tomate
Ebly
Faisselle sucre ou
miel

JEUDI 6

Betterave, carottes
Lasagne
Ananas

VENDREDI 7

Pizza au fromage
Cabillaud sauce
hollandaise
Haricots plats
Fraises melba

LUNDI 10

Repas végétarien

Salade d'Épinards
Hachis Parmentier
aux légumes
Emmental / Banane

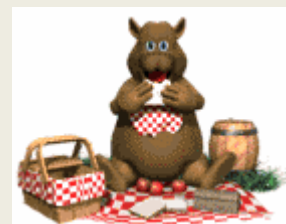
MARDI 11

Salade aux lardons
Steak
Frites
Fromage / Compote
de fruits

JEUDI 13

Ascension

VENDREDI 14



LUNDI 17

Repas végétarien

Macédoine de
légumes
Spaghettis sauce
chili
Cône vanille

MARDI 18

Boullgour Niçois au
thon
Nuggets de poulet
Épinards
Yaourt aux fruits
mixés

JEUDI 20

Salade romaine
Croque monsieur
Haricots verts
Fruits BIO

VENDREDI 21

Asperges vinaigrette
Poisson pané
Lentilles à la
dijonnaise
Camembert / Kiwi

LUNDI 24

Pentecôte

MARDI 25

Crêpes au fromage
Sauté de porc
Pommes de terre
nouvelles
Fraises / Chantilly

JEUDI 27

Salade de haricots
verts
Saucisette
Purée de légumes
Fruits BIO

VENDREDI 28

Salade Niçoise
Coquille de thon
Nouilles
Sorbet aux fruits

Le pays de provenance de la viande bovine est affiché sur le tableau extérieur de la cantine.

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, fer.

Féculeux, céréales, légumineuses : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres, fer.

Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines, lipides, glucides.