









































Menus cantine Avril / Mai



Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01
Surimi Spaghetti bolognaise Gâteau au yaourt  	Tomate vinaigrette Poisson au pesto rouge Riz rouge babybel Fraise 	Taboulé Roll de poulet Haricot Camembert Crème Dessert  	
Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade composée Poêlée nature 4 légumes Crispi d'or à l'emmental Yaourt 	Salade de Maïs-emmental Émincé de poulet au curry Pomme de terre Tarte au citron  	Feuilleté au fromage Poisson et sa sauce Légume de saison Brie Fruit  	
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Carottes râpées Pâtes carbonara volaille Compote Biscuit 	Salade avocat Mini choux bruxelles Rôti de porc au pistou Entremet pistache 	Doux Jeudi de l'Ascension 	
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Concombre Poisson pané Purée de cucurbitacée-carotte Fromage Yaourt  	Pizza cheddar Paëlla Orange 	Salade de crudités Boulette de bœuf à la tomate Semoule Crème vanille  	Crêpes au fromage Chili végété Petits Suisse  
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Salade de lentilles Sauté de bœuf Pâtes de couleur Gâteau au chocolat  	Pané niçois Merguez végété Frites Fruits  	Saucisson Poisson Légumes Fromage Dessert 

Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : www.saintpaer76.com

Légende :			
	Pêche française		Viande de porc français
	Volaille française		Viande d'agneau français
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique
	Viande de veau français		Produits locaux
	Menu végétarien		Élaboré par nos soins
	Menu sans viande		
Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus : Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair			