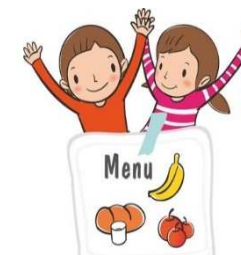




# du menu des cantines scolaires

## Carlux et Cazoulès

### MAI 2023



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 2 au 5 mai		Salade de Chou Sauté de dinde Fondue de poireaux Gâteau au yaourt	Carottes râpées Gratin de courgettes/ <b>jambon</b> /fromage Compote et biscuits	Radis / beurre Poisson sauce chorizo Riz Salade de Fruits
du 9 au 12 mai		Taboulé Chipolata Lentilles Crème dessert	Potage Emincé de poulet à la crème Purée de carottes Fruit	Salade composée Brandade de morue Yaourt
du 15 au 16 mai	végétarien œufs mimosa Gratin de pâtes Fruit	Salade composée Boulettes de bœuf sauce tomate Haricots beurre Brownies	Pont de l'Ascension	
du 22 au 26 mai	végétarien Macédoine Flan de légumes Crumble	Salade de concombre Lasagnes Salade de fruits	Salade composée Friand à la viande Fromage blanc	Rillettes de sardines/pain Poisson pané Carottes vichy Crème dessert
30 mai		Melon Quiche <b>jambon</b> / Fromage Salade verte		

Bon appétit !!

Fruits et Légumes  
 Féculents  
 Lait et produits laitiers  
 Viande, poisson et protéines

Ces menus sont communiqués à titre indicatif,  
Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

Les plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais et de saison

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise  
 Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle  
 Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori  
 Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon