

**CAISSE DES ECOLES  
DE CAGNES SUR MER**

**MENUS DU MOIS DE MAI 2018**

JOURS	SEMAINE DU 7 MAI AU 11 MAI	SEMAINE DU 14 MAI AU 18 MAI	SEMAINE DU 22 MAI AU 25 MAI	SEMAINE DU 28 MAI AU 1 <sup>er</sup> JUIN
LUNDI	Salade Verte aux dés emmental Riz à l'espagnole (poulet, fruits de mer, riz, ...) Compote de pomme <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Saucisse Ratatouille Petit Suisse Pudding Québécois	<i>FERIE</i>	Tomates vinaigrette à la tapenade Blanquette de poisson Ebly <b>BIO</b> Flan Vanille
MARDI	<i>FERIE</i>	Croque-Monsieur / salade Sauté de Bœuf Gratin de courgettes à la menthe et au chèvre Fruit de Saison <b>BIO</b>	Salade croustons et féta Rosbeef au jus Haricots blanc et Lentilles Yaourt arom aux fruits <b>BIO</b> Biscuit	Nuggets au sésame Maison Petits Pois Leerdamer Mini's Fruit de Saison <b>BIO</b>
MERCREDI	Salade niçoise Raviolis Ricotta/ épinards Emmental râpé Fruit de saison	Salade/ Croûtons /Comté /noix Lasagnes saumon épinards Fruit de Saison	Nantaise Poissonnettes Haricots Verts Chanteneige Fruit de saison	Salade croustons bleu Steak haché de veau en sauce Flan printanier (œufs, tomates cerise, chèvre, Fruit de Saison
JEUDI	<i>FERIE</i>	Salade des îles (pampl / avocat / crevettes/ surimi/ salade) Poisson au lait de coco Riz + râpé Petit Suisse aux Fruits <b>BIO</b>	Ragout de Boulettes Spaghettis + râpé Kiri Fruit de Saison <b>BIO</b>	Salade Verte <b>BIO</b> Moussaka Éclair au chocolat
VENDREDI	Salade Verte <b>BIO</b> Farcis maison (pommes de Terre et légumes) Liégeois aux fruits	Taboulé Poulet BBQ (BBQ : marinade ketchup, soja, miel) Gratin de brocolis au Leerdamer St Môret Fruit de Saison <b>BIO</b>	Minestrone Omelette à la Vache Qui Rit et aux pommes de terre Fruit de Saison <b>BIO</b>	Concombres crème ciboulette Assiette Anglaise (jambon, saucisson, dinde, pâté) Pâtes au Pistou + râpé Yaourt Aromatisé <b>BIO</b>

Légende : Les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent: un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent, et sur la semaine proposer au moins deux plats de légumes cuits en accompagnement.

Les plats comprennent tous différents éléments ; ici ne sont indiqués en couleur que les éléments principaux des recettes.

**La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (problèmes d'approvisionnement, grève, ...)**