



# MENUS DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

**MOIS DE MAI 2025**



	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
<b>Menu Végétarien</b>	Vermicelle tomate Omelette Salade Compote, biscuit	Betteraves/macédoine Saucisse Haricots en grains Laitage	<b>FÉRIÉ</b>	Tartine terrine canard Poisson sauce chorizo Couscous Pêche au sirop/chantilly
	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
<b>Menu Végétarien</b>	Salade de lentilles Flan de légumes  Yaourt	Salade composée Croque-monsieur  Fruit	Velouté d'asperges Sauté de veau Coquillettes Fromage blanc	Carottes râpées Brandade de morue Fromage Salade de fruits
	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
<b>Menu Végétarien</b>	Salade composée Pizza fromages  Fruit	Radis, beurre Sauté de volaille Ragoût printanier Pâtisserie	Potage fanes de radis Poulet basquaise Riz/céréales Faiselle, sucre	Concombre à la crème Poisson Haricots verts Pâtisserie
	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
<b>Menu Végétarien</b>	Salade Pâtes aux légumes  Laitage	Rillettes de poisson Bourguignon Carottes ou bolognaise haricots verts Salade de fruits	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>	



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Épicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon