



MENUS DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE MAI 2026



	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Menu Végétarien	Bruschetta Couscous végétarien Yaourt Fruit	Menu 1ière guerre mondiale Soupe Sardine Pommes de terre Biscuit sec	Menu rose Tartine Houmous/Betterave Poulet paprika sauce tomate Riz Dessert Rose	FÉRIÉ
	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Menu Végétarien	Salade de lentilles Mac and Cheese Salade de fruit	Salade composée Sauté porc crémeux Ebly Fromage/Fruit	PONT DE L'ASCENSION	
	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Menu Végétarien	Salade composée Dahl de lentilles Légumes Yaourt Fruit	Carottes râpées Saucisses Petits pois carottes Fromage Gâteaux	Velouté asperges Spaghetti bolognaise Salade de fruits	Radis beurre Poisson à la bordelaise Légumes sautés Compote et sablé
	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	FÉRIÉ	Concombre Rôti de porc Pâtes et légumes Crème dessert	Carottes râpées Sauté de poulet Gratin de P. de terre Gâteaux	Rillettes de sardine Poisson sauce chorizo Riz Salade de fruits



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 Miori

Epicierie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane