

# Cantine de Saint Laurent de Cérís

## Menus du mois de Mai 2025

|                     | <i>Lundi</i>  | <i>Mardi</i>   | <i>Jeudi</i>  | <i>Vendredi</i>   |
|---------------------|---|--|---|---|
| Semaine du 05 au 09 | Friand<br>Rôti de veau<br>Flageolets<br><br>Crème brûlée      | Rillettes<br>Escalope de dinde<br>Champignons<br>Fromage<br>Gâteau semoule aux raisins | Férié   | Concombre<br>Poisson<br>Epinards<br><br>Glace                       |
| Semaine du 12 au 16 | Salade piémontaise<br>Saucisses<br>Chou-fleur<br><br>Liégeois | Salade composée<br>Poisson<br>Gratin de courgettes<br><br>Fromage blanc                | Pastèque<br>Rôti de porc<br>Haricots verts<br>Fromage<br>Fruit                        | Rosette + beurre<br>Poulet<br>Ebly<br>Flanby vanille/caramel        |
| Semaine du 19 au 23 | Taboulé<br>Poisson<br>Coquillettes<br><br>Eclair              | Concombre<br>Veau marengo<br>Carottes vichy<br>Flan pâtissier                          | Betteraves rouges<br>Omelette aux pommes de terre<br>Salade verte<br>Fromage<br>Fruit | Melon<br>Quiche lorraine<br>Salade verte<br><br>Yaourt nature sucré |
| Semaine du 26 au 30 | Radis noir<br>Poisson<br>Chou-fleur<br><br>Mousse au chocolat | Carottes râpées<br>Lasagnes<br>Salade verte<br><br>Glace                               | Férié   | Pont de l'Ascension   |

Fait maison / Produit local

**Bon appétit !**