

# MENU MAI 2025



**Asso de Cantine**  
Artannes sur Indre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			1 FÉRIÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade Marco Polo</li> <li>- Brandade de morue</li> <li>2 - Salade verte</li> <li>- Fromage blanc</li> <li>- Brioche et confiture</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates vinaigrette</li> <li>- Blanquette veau à l'ancienne</li> <li>5 - Riz sauvage</li> <li>- St Nectaire</li> <li>- Pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fond d'artichaud</li> <li>- Saucisse de Toulouse</li> <li>6 - Lentilles paysannes</li> <li>- Chèvre</li> <li>- Yaourt framboise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Surimi mayo</li> <li>- Cuisse de poulet rôti</li> <li>7 - Frites</li> <li>- Brie</li> <li>- Compote de fruits</li> </ul>	8 FÉRIÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre à la crème</li> <li>- Omelette pomme de terre</li> <li>9 - Salade verte</li> <li>- St Albray</li> <li>- Gâteau basque</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquereau vin blanc</li> <li>- Rôti de porc sce moutarde</li> <li>12 - Mogettes de Vendée</li> <li>- Tome grise</li> <li>- Crème chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes rapées</li> <li>- Kebab</li> <li>13 - Frites</li> <li>- St Nectaire</li> <li>- Fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur mayo</li> <li>- Torti Gorgonzola</li> <li>14 - Mousse framboise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade tourangelle</li> <li>- Lasagne bolognaise</li> <li>15 - Crème vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade pêcheur</li> <li>- Poisson pané</li> <li>16 - Haricots verts</li> <li>- Emmental</li> <li>- Kiwi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre à la crème</li> <li>- Nuggets poulet</li> <li>19 - Frites</li> <li>- Camembert</li> <li>- Fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes rapées</li> <li>- Pizza</li> <li>20 - Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis beurre</li> <li>- Dos de colin sce crevette</li> <li>21 - Riz pilaf</li> <li>- Ste Maure</li> <li>- Breizh'n'roll</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate fête</li> <li>- Couscous végétal</li> <li>22 - Fondant choco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Œuf dur mimosa</li> <li>- Saumon sce oseille</li> <li>23 - Pomme de terre vapeur</li> <li>- Mousse chocolat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette</li> <li>- Emincé poulet à l'indienne</li> <li>26 - Riz pilaf</li> <li>- Brie</li> <li>- Melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson à l'ail</li> <li>- Fricadelle de bœuf</li> <li>27 - Poëllée forestière</li> <li>- St Morêt</li> <li>- Tarte aux poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Saucisse fumée</li> <li>28 - Lentilles</li> <li>- Ananas sirop</li> </ul>	29 FÉRIÉ	30 PONT

## Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.