



Menu de la cantine d'Ambialet Du 18/05/2026 au 22/05/26

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrée	banane plantain	salade de lentilles	salade composées	flan de courgettes
Légume	poêlée de courgettes	riz	gratin dauphinois	quinoa
viande / Poisson	poêlée des pêcheurs	escalope de dinde sauce champignons	saucisse rôti	Blanc poulet romarin tomates séchées
Produit laitier		verrine fromage blanc abricot	fromage	
dessert	pain d'épice orange chocolat		compote	salade fraises menthe crumble

provenances :

Viandes : Boucherie Soulages : escalope de dinde, saucisse, escalope de poulet

Fruits/Légumes : Maraîcher Curvalle : courgette, radis, sucrine, oignon rouge

Épicerie de Trébas : abricot en boîte, boudoir, pois chiches, avocats, banane plantain, fraises, beurre bio, feta, noisette, échalote, chèvre, crème fraîche
champignon, mozzarella

pro à pro : riz, fromage bio, quinoa, tomates séchées

le Rucher d'Amélie : pain d'épice orange-chocolat

Note aux parents : pour le lundi 18 mai 2026 il y aura une opération « ZERO GÂCHIS » à la cantine

le menu affichera poêlée des pêcheurs, ce plat permettra de cuisiner l'ensemble du stock de poissons

« colin, cabillaud, saumon, avant le prochain approvisionnement. Tous les poissons utilisés sont soumis aux mêmes normes de fraîcheur habituelles.

