



MENU DE JUIN-JUILLET 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 juin	PIQUE-NIQUE	Salade de pâtes Paupiettes de veau-petit pois Fromage blanc-fraises	Rillettes et cornichons Poisson du jour Purée de légumes Flan pâtissier	Betterave/pommes Œuf durs sauce aurore Pommes de terre vapeur Petits suisses
Du 08 au 12 juin	Tartine chèvre chaud Nuggets de blé- Ratatouille Flamby	Concombre/tomates Sauté de veau Coquillettes Entremet choco-vanille	Carottes râpées au citron Escalope de dinde coco-curry Riz Fromage/Fruit de saison	Melon Saucisses lentilles/carottes Yaourt aromatisé
Du 15 au 19 juin	Céleri remoulade Pomme de terre sautées-poulet Fromage-fruit	Radis beurre Sauté de bœuf paprika Printanière de légumes Crème dessert	Salade de riz/thon/mais Poisson à la meunière Purée de carottes Gâteau au yaourt	PIQUE-NIQUE
Du 22 au 26 juin	Melon Cordon bleu Haricots verts Mousse au chocolat	SORTIE SCOLAIRE	Salade verte/croutons/ pommes Merlu sauce beurre blanc Purée Crème anglaise-madeines	Coleslaw Steak haché Pommes dauphines Yaourt aux fruits
Du 29 au 03 juillet	Tomates mozza Pizza végétarienne Salade verte Eclair au chocolat	PIQUE-NIQUE	œufs mayonnaise Brandade de poisson-semoule Entremet au caramel	Concombre à la crème Roti de porc Riz Fromage Salade de fruits

Les légumes servis à la cantine sont majoritairement issus de l'Agriculture Biologique (dans la limite des capacités d'approvisionnement de notre fournisseur).

Les plats sont 'faits maison'



Les viandes sont exclusivement d'origine française et labellisées autant que possible.

A savoir : Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement

