

Menu cantine juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
01 Salade de pâtes Steak haché Epinard à la crème Fromage blanc sucré	02 Salade verte Pizza fromage Compote	04 Champignons à la grecque Chipolata végétale Haricot vert Fromage Gâteau	05 Avocat dés de fromage Boulettes Yaourt passion
08 Carottes râpées Ravioli gruyère Brie Banane	09 Melon Croque-Monsieur Chèvre Compote	11 Salade olive Maïs Filet de colin Quinoa Yaourt fraise	12 Macédoine Rôti de veau Pois cassé Liégeois
15 Betterave rouge Lasagnes Salade Crème chocolat	16 Friand Fromage Bourguignon Semoule Fraise	18 Salade Olive Maïs Filet de colin Quinoa Yaourt fraise	19 Salade pomme et fromage Chipolata Frites Kiri Glace
22 Chou en salade Rôti de porc Flageolet Crème caramel	23 Betterave Pâte carbonara Saint Nectaire Abricot	25 Concombre à la crème Poisson pané Purée de pomme de terre Brie Compote	26 Salade de tomate Cuisse de poulet Carottes vichy Kiri Gâteau chocolat
29 Ebly au thon Omelette jambon fromage Nectarine	30 Salade Surimi maïs Nugget Pâte fromage Yaourt flamby	02 Juillet MENU SURPRISE	03 Juillet PIQUE-NIQUE POUR TOUS

Viande : Boucherie Chapoulie *

Légumes : Sarlat Primeur

Producteurs locaux français ○

Yaourts : GAEC du Pignier Bouyssou □

Bio : 

Surgelé : 

