

JUIN 2025

CANTINE

menus classique & végétarien

LUNDI 02

Tarte au fromage
Haut de cuisse de poulet
Œuf dur
Ratatouille BIO
Yaourt vanille

MARDI 03

Jambon à la Russe
Macédoine
Moules marinières
Merguez Végé
Frites
Melon

JEUDI 05 VÉGÉTARIEN

Samoussa de légumes
Steak fromager BIO
Poêlée maraîchère
Glace

VENDREDI 06

Avocat
Tomates farcies
Tomates farcies
Semoule BIO
Salade de fruits

MARDI 10

Betteraves BIO
Saucisse rôtie
Saucisse végété
Carottes sautées
Sultan

JEUDI 12

Céleri rémoulade
Gratin de poisson
Falafels en sauce
Riz
Fraises

VENDREDI 13 VÉGÉTARIEN

Salade de tomates, mozza
Nuggets végété
Gratin de courgettes BIO
Kidibou + Nougat

LUNDI 16

Surimi mayonnaise
Macédoine
Rôtie de porc
Pané emmental
Flageolets
Yaourt à boire

MARDI 17

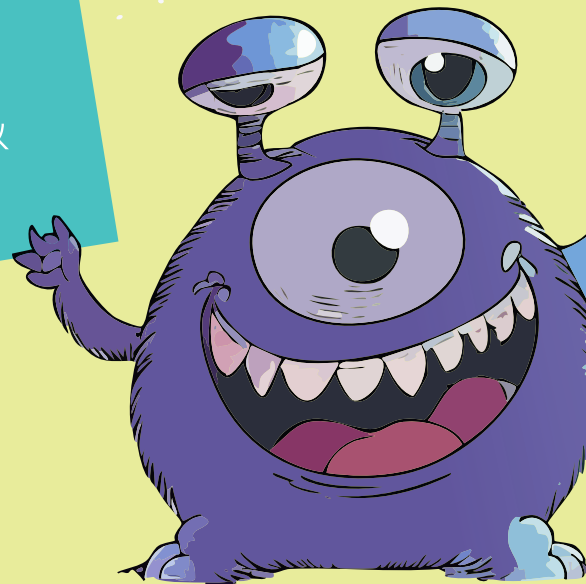
Saucisson beurre
Avocat
Escalope de poulet
Escalope végété
Gratin Dauphinois
Cerises

JEUDI 19 VÉGÉTARIEN

Melon
Quiche 3 fromages
Haricots verts
Glace
VENDREDI 20
Carottes râpées
Paella poisson
Égrené en sauce
Riz
Compote de poires

LUNDI 23

Tomates BIO, maïs
Jambon fumé sauce
champignons
Haricots rouges sauce tomate
Coquillettes
Abricot BIO



MARDI 24 VÉGÉTARIEN

Pastèque
Omelette au fromage
Chou-fleur persillé
Yaourt nature (local)

JEUDI 26

Friand fromage
Haut de cuisse de poulet
Escalope végété
Purée de légumes verts BIO
Petit suisse fruits BIO

VENDREDI 27

Pâté de campagne
Asperges
Colin à la Provençale
Steak végété à la Provençale
Gnocchis poêlés
Fraises

LUNDI 30

Mortadelle
Concombre Bulgare
Fish and chips
Bâtonnet de l'océan
Carottes Vichy
Crème vanille



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union
Européenne, toutes les autres sont d'origines Française