

JUIN

2026

CANTINE

menus classique & végétarien



LUNDI 01

Tarte au fromage
Bloc de dinde
Saucisse végété
Ratatouille
Yaourt vanille

MARDI 02

Jambon à la Russe
Macédoine
Moules marinières
Œuf mollet
Frites
Melon

JEUDI 04 *

Samoussa de légumes
Crispy d'or fromage
Poêlée maraîchère
Glace

VENDREDI 05

Céleri rémoulade
Tomates farcies
Tomates farcies végété
Riz
Salade de fruits

LUNDI 08

Salade de haricots verts
Brochette de dinde sauce
champignons
Escalope végété
Purée
Abricot

MARDI 09

Cervelas
Asperges
Chipolatas merguez
Merguez végété
Poêlée de légumes
Muffin

JEUDI 11

Crêpe au fromage
Gratin de poisson
Émincé végété
Semoule
Fraises

VENDREDI 12 *

Salade de tomates, mozza
Nuggets végété
Flan de courgettes
Kidibou + pâte de fruit

LUNDI 15

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

MARDI 16

Saucisson beurre
Avocat
Potatoes burger
Steak végété
Gratin Dauphinois
Cerises

JEUDI 18 *

Melon
Pizza bio végétale
Haricots verts
Glace

VENDREDI 19

Carottes râpées
Dos de colin sauce Bercy
Égrené en sauce
Polenta crémeuse
Compote de poires

LUNDI 22

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

MARDI 23 *

Pastèque
Omelette
Chou-fleur persillé
Yaourt nature (local)

JEUDI 25

Friand fromage
Haut de cuisse de poulet
Escalope végété
Courgettes à la crème
Petit suisse fruits

VENDREDI 26

Pâté de campagne
Asperges blanches
Merlu à la Provençale
Steak végété à la Provençale
Purée de patates douces
Fraises

LUNDI 29

Mortadelle
Salade de tomates
Fish and chips
Bâtonnet de l'océan
Carottes Vichy
Crème vanille

MARDI 30

Melon
Sauté de canard aux olives
Égrené en sauce
Pommes de terre noisettes
Glace



(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

*Menus végétariens

