



MENU CANTINE

Juin-juillet 2026



1^{ère} semaine (du 01 au 05 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Steaks hachés Haricots verts Coquillettes St paulin Bananes	Cœur de palmier Rougail Saucisse Riz Glace	Céleri rémoulade Lasagnes Ananas chantilly	Melon Omelette au fromage Gratin de brocolis Petits suisses aux fruits

2^{ème} semaine (du 08 au 12 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Rôti de porc Compote de pommes pommes Yaourt sucré	Salade / boursin Œufs durs Pommes de terre à la crème Salade fruits au sirop	Melon Veau marengo Pâtes à l'épautre Crème dessert vanille	Saucisson à l'ail / sec Saumon en sauce Salsifis à la provençale Gruyère Fondant au chocolat

3^{ème} semaine (du 15 au 19 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Rôti de dinde Pêches Boullgour Fraises chantilly	Carottes rapées Nuggets végétal Petits pois Yaourt bio	Tomates / mozza Emincé de bœuf Haricots blancs Pommes	Salade piémontaise maison Calamars frits Courgettes / tomates Yaourt à boire

4^{ème} semaine (du 22 au 26 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Pâtes à la carbonnara Petits pois Camembert Nectarine	Salade Coleslaw Dos de cabillaud en sauce Semoule Fromage blanc	SORTIE SCOLAIRE	Concombre Paupiette de veau Frites Liègeois chocolat

5^{ème} semaine (du 29 juin au 03 juillet)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Curry d'égrainé de petits pois Ebly Compote de fruits	Repas en extérieur Galettes / saucisses Crêpes	Melon Poisson pané Riz Vache qui rit Banane	Pique-nique à Rochereuil

Le menu peut varier en fonction des arrivages de produits de consommation

Toutes les viandes proposées sont françaises : VBF
Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place

Ce menu a été validé par une diététicienne diplômée d'Etat.



**BONNES
VACANCES !**

