



# MENU CANTINE Juin-juillet 2025



## 1<sup>ère</sup> semaine (du 2 au 6 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Galette 	Jambon blanc	Carottes rapées	Taboulé
Emmental	Brochette de volaille	Dos de cabillaud	Paupiette de veau
Salade verte	Provençale	Sauce hollandaise	Haricots blancs
Salade de fruits	Riz au lait	Kiri	Fromage blanc 
		Bananes	

## 2<sup>ème</sup> semaine (du 10 au 13 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Ferié	Melon	Salade / boursin	Salade coleslaw
	Colombo de porc en sauce	Rôti de dinde en sauce	Oeufs durs
	Penné	PDT persillées	Gratin de choux fleurs
	Yaourt vanille 	Ananas chantilly	Fondant chocolat

## 3<sup>ème</sup> semaine (du 16 au 20 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Rougail saucisse	Concombre	Tomates	Toast rillettes
Riz	Emincé de veau au curry	Omelette au fromage	Saumon en sauce
Chanteneige	Boulgour 	PDT boulangère	Gratin d'épinards
Nectarine	Yaourt sucré 	Crème vanille	Yaourt bio 

## 4<sup>ème</sup> semaine (du 23 au 27 juin)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Cordons bleus	Céleri rémoulade	Salade / dés gruyère	Salade de pâtes
Semoule	Chili végétal	Spaghettis bolognaise	Poisson pané
Petit pois	Riz		Poêlée de légumes
Fraises	Glace	St Paulin	Fromage blanc 
		Pommes	

## 5<sup>ème</sup> semaine (du 30 juin au 4 juillet)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Betteraves			Pique nique 
Pâtes	Galettes saucisse en extérieur	Sortie scolaire	à Rochereuil
Carbonnara			
Haricots verts			
Nectarine	Surprise		

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 !

