

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 27 mai au vendredi 07 juin 2024

LUNDI 27/05

Entrée

Tartine au fromage

Plat principal



Paupiette de veau  
sauce estragon

Garniture



Poêlée de légumes

Produit laitier



Yaourt aromatisé

Dessert

MARDI 28/05

Œuf dur mayo

Quiche 3 fromages



Salade verte

Glace

JEUDI 30/05

Salade grecque



Moussaka

Emmental

Choux vanille

VENDREDI 31/05

Calamars  
à la romaine



Riz  
Petits légumes

Morbier



Melon

LUNDI 03/06

Entrée

Rosette

Plat principal



Poulet rôti

Garniture

Haricots verts

Produit laitier



Vache qui rit

Dessert



Abricot

MARDI 04/06

Œufs brouillés  
ciboulette

Pommes de terre sautées

Comté

Compote liégeoise

JEUDI 06/06



Carottes et céleri



Steak haché  
sauce échalotte



Farfadelles



Yaourt

VENDREDI 07/06



Salade de riz

Cabillaud  
sauce basilic



Ratatouille

Pastèque

**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 10 au vendredi 21 juin 2024

LUNDI 10/06

Entrée

 **Tomate / Mozzarella**

Plat principal

 **Escalope de dinde  
sauce graines de moutarde**

Garniture

 **Riz safrané  
Petits légumes**

Produit laitier

Tomme blanche

Dessert

 **Compote**

MARDI 11/06



**Couscous  
Poulet/Merguez**



Tomme blanche

Glace

JEUDI 13/06

 **Salade de boulghour**

Pizza 3 fromages

 **Salade verte**


Yaourt aromatisé

VENDREDI 14/06

**Friand au fromage**

**Poisson pâné  
Citron**

**Épinards  
à la crème**

 **Pêche**

LUNDI 17/06

Entrée

 **Salade de pâtes**

Plat principal

 **Grillade de porc  
sauce basquaise**

Garniture

 **Courgettes sautées**

Produit laitier

Fromage blanc vanille


Dessert

MARDI 18/06

 **Concombre  
à la menthe**

 **Parmentier  
végétarien**

Camembert

 **Pomme**

JEUDI 20/06

 **Salade de  
tomates et oignons**

 **Croque-Monsieur**

Frites

 **Nectarine**

VENDREDI 21/06

**Poisson à la bordelaise**

 **Blé pilaf**

Edam

**Grillé aux pommes**

**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 24 juin au vendredi 05 juillet 2024

LUNDI 24/06

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Chippos de volaille

Flageolets

Camembert



Pomme

MARDI 25/06



Taboulé

Steak fromager



Carottes  
à la crème basilic

Crème dessert vanille

JEUDI 27/06



Spaghetti  
bolognaise



Saint Nectaire



Melon

VENDREDI 28/06



Salade piémontaise

Brochette de poisson  
sauce à la crème



Gratin d'aubergines  
et tomates

Velouté fruits

LUNDI 01/07

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Boulettes bœuf/agneau  
sauce orientale



Semoule

Brie



Abricot

MARDI 02/07



Carottes râpées

Clafoutis  
de légumes

Purée rustique

Mimolette

Liégeois chocolat

JEUDI 04/07



Pâté croûte  
de volaille

Rôti de veau  
et son jus

Duo de haricots  
verts et beurre



Yaourt

VENDREDI 05/07



Hamburger  
Potatoes

salade  
tomates oignons

Sunday Caramel

**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio