

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 12 au vendredi 23 mai 2025

LUNDI 12 MAI

Entrée



Pâté en croûte
de volaille

Plat
principal



Normandin de veau
sauce chasseur

Garniture



Carottes vichy



Produit
laitier

Yaourt nature

Dessert

Fraises locales

MARDI 13 MAI



Betteraves
Échalotes



Ravioles frais gratinés



Vache qui rit



Compote liégeoise

JEUDI 15 MAI



Salade
de tomates



Risotto forestier



Tome blanche

Crème dessert chocolat

VENDREDI 16 MAI

Saumon sauce oseille



Pommes de terre
vapeur



Gouda

Ananas au sirop

LUNDI 19 MAI

Entrée

Macédoine de légumes

Plat
principal



Boulettes d'agneau
jus au cumin

Garniture



Semoule



Produit
laitier



Orange



MARDI 20 MAI



Poireau
vinaigrette*



Spaghetti au pesto
Parmesan

Mimolette



Compote



JEUDI 22 MAI

Salade grecque

Moussaka

Emmental

Chou à la vanille

VENDREDI 23 MAI



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

Les menus sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 26 mai au vendredi 6 juin 2025

LUNDI 26 MAI

Entrée

Tartine au fromage

Plat principal

 Paupiette de veau sauce estragon

Garniture

 Poêlée de légumes 

Produit laitier

 Yaourt aux fruits 

Dessert

MARDI 27 MAI

 Œuf dur mayo 

Quiche 3 fromages

 Salade verte* 

Glace

JEUDI 29 MAI

FÉRIÉ

VENDREDI 30 MAI

Calamars à la romaine
Citron

 Riz et petits légumes 

Morbier

 Melon 

LUNDI 2 JUIN

Entrée

 Rosette

Plat principal

 Poulet rôti

Garniture

Haricots verts

Produit laitier

 Vache qui rit 

Dessert

 Abricot 

MARDI 3 JUIN

 Œufs brouillés ciboulette 

Pommes de terre rissolées

Comté

 Compote liégeoise 

JEUDI 5 JUIN

 Carottes et céleri 

 Steak haché sauce échalote

 Farfadelles 

Yaourt aromatisé

VENDREDI 6 JUIN

Blanquette de poisson

 Riz 

Edam

Eclair au chocolat

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

 Agriculture biologique

 Viande française bio

 Aide UE à destination des écoles
* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 9 juin au vendredi 20 juin 2025

LUNDI 9 JUIN

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert

FÉRIÉ

MARDI 10 JUIN



Couscous poulet/merguez



Tome blanche

Glace

JEUDI 12 JUIN



Tomate Mozzarella



Escalope de dinde sauce graines de moutarde



Riz safrané



Compote



VENREDI 13 JUIN

Friand au fromage

Poisson pané
Citron

Épinards à la crème



Nectarine



LUNDI 16 JUIN

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Salade de pâtes



Grillade de porc sauce basquaise



Courgettes sautées



Fromage blanc vanille

MARDI 17 JUIN



Concombre à la menthe



Parmentier végétarien



Camembert



Pomme



JEUDI 19 JUIN



Salade de tomates et oignons



Croque-monsieur



Frites Salade verte*



Prunes

VENREDI 20 JUIN

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 23 juin au vendredi 4 juillet 2025

LUNDI 23 JUIN

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Chippos de volaille

Flageolets

Camembert

Pêche

MARDI 24 JUIN



Taboulé



Steak fromager



Carottes à la crème
Basilic



JEUDI 26 JUIN



Spaghetti
bolognaises



Saint Nectaire



Melon



VENDREDI 27 JUIN



Salade
piémontaise



Brochette de poisson
sauce à la crème



Gratin d'aubergine
Tomates



Velouté fruits

LUNDI 30 JUIN

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Boulettes de bœuf
sauce orientale



Semoule



Brie



Abricot



MARDI 1^{er} JUILLET



Carottes râpées



Clafoutis de légumes

Purée rustique

Mimolette

Liégeois chocolat

JEUDI 3 JUILLET



Pâté en croûte
de volaille



Rôti de veau
et son jus

Duo de haricots
verts et beurre



Yaourt bio



VENDREDI 4 JUILLET



Salade de tomates
oignons



Hamburger

Potatoes

Sunday caramel

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part