













# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

	LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Entrée		 Carottes râpées 		 Salade de tomates et oignons 
Plat principal	 Boulettes bœuf/agneau sauce orientale	Risotto forestier	 Pâté croûte	
Garniture	 Semoule 		Duo de haricots verts et beurre	 Röstis façon hamburger
Produit laitier	Brie	Mimolette	 Yaourt 	
Dessert	 Abricot 	Liégeois chocolat		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