



Menus Cantine

Juin-Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 1 ^{er} au 05 Juin	Maquereaux à la moutarde Emincés de poulet Haricots verts BIO Fromage Banane	MENU VÉGÉTARIEN Gratin de crozet BIO Fromage Cornet vanille fraise	Salade verte Parmentier de poisson Petit suisse aux fruits Nectarine	Taboulé BIO Sauté de bœuf Carottes BIO Fromage Kiwi
Semaine Du 08 au 12 Juin	Macédoine mayonnaise Poêlé de saumon Riz BIO Fromage Mousse au chocolat	MENU VÉGÉTARIEN Concombres à la crème Œufs à la florentine BIO Fromage blanc Pomme	Salade de pâtes BIO Merguez Lentilles BIO Fromage Abricot	Piémontaise Fajitas Fromage Ananas
Semaine Du 15 au 19 Juin	Rillettes de poulet Jambon grillé Semoule BIO Fromage Eclair au chocolat	MENU VÉGÉTARIEN Pastèque Lasagnes de légumes BIO Fromage Coupe de fraises	Salade de riz BIO Grignottes de poulet Brocolis BIO Fromage Yaourt à la pêche	Moules Frites BIO Fromage Mars glacé
Semaine Du 22 au 26 Juin	Salade de maïs BIO Dos de colin Mousseline de carottes Fromage blanc aux fruits Melon	MENU VÉGÉTARIEN Brocolis BIO vinaigrette Omelette aux pommes de terre Fromage Yaourt à la vanille	Radis / Beurre Tomates farcies Riz BIO Petit suisse Nectarine	REPAS FROID Œufs mayonnaise Rôti de porc Chips Fromage Salade de fruits frais
Semaine Du 29 Juin Au 03 Juillet	Gaspacho Boulettes de bœuf BIO Haricots verts BIO Fromage Semoule au lait	Tomates vinaigrette Calamars à la romaine Ebly BIO Fromage Abricot	REPAS DE FIN D'ANNÉE	MENU VÉGÉTARIEN Pastèque Feuilleté à l'emmental Fromage Compote

