

MENUS CANTINE DU 2 JUIN AU 4 JUILLET 2025

	Semaine du 2/06 au 6/06/2025	Semaine du 9 au 13/06/2025	Semaine du 16 au 20/06/2025	Semaine du 23 au 27/06/2025	Semaine du 30/06/2025 au 4/07/2025
LUNDI	Salade verte Veau marengo Kasha (mélange sarrazin, orge et millet) Yaourt nature BIO *	<i>Férialé</i>	Salade verte Rougail saucisse Riz Camargue IGP Flan "maison"	Sardine à la tomate Kefta au poulet Carottes vichy Yaourt nature BIO *	Salade verte Poulet rôti Courgettes sautées Fromage blanc BIO * Confiture de fraises
MARDI	Céleri rémoulade Spaghettis Bolognaise de lentilles Fromage SIQO * Glace	Salade de lentilles, tomates et féta AOP * Flan de légumes Salade verte Fromage blanc BIO * Confiture d'abricots	Macédoine de légumes & œufs mayonnaise Couscous de légumes Semoule et pois chiches Yaourt nature BIO *	Salade verte Dahl de lentilles corail Riz Camargue IGP Fromage SIQO * Compote de pommes HVE	Concombres en salade Omelette au Cantal AOP * Pommes de terre et carottes sautées Fromage SIQO * Fruit
MERCREDI	Brocolis en salade et féta AOP Steak haché Pommes de terre et carottes sautées Salade de fruits	Carottes râpées Escalope de dinde à la Normande Frites Yaourt aux fruits	Tomates et mozzarella en salade Côte de porc aux herbes de Provence Haricots verts persillés Beignet au chocolat	Melon et jambon cru Pizza des enfants Salade verte Glace	Salade de dés de betterave Merguez Pommes de terre vapeur Petits suisses aux fruits
JEUDI	Tomates et Mozzarella en salade Rôti de bœuf Petits pois et carottes Fromage SIQO * Fruits	Feuilleté Brochette de dinde Purée de carottes, navets, céleris et PDT BIO * Fromage SIQO * Glace	Brocolis en salade et féta AOP * Navarin d'agneau printanier Pommes de terre vapeur Mousse de fraise	Salade de haricots verts et thon Axoa de veau Macaronis Fromage SIQO * Fruit	Tomates et mozzarella en salade Filet de rouget sauce citronnée Coquillettes demi-complètes BIO * Fromage SIQO * Fruit
VENDREDI	Betteraves râpées Poisson pané Blé BIO * à la tomate et au basilic Fromage blanc BIO * Crème de marrons	Salade composée (salade verte, radis, tomates, maïs) Dos de colin à la bordelaise Tortis couleurs Fromage SIQO * Compote de pommes HVE	Salade de haricots blancs, tomates et cervelas Tagliatelles au saumon et poireaux crévés Fromage SIQO * Glace	Carottes râpées Brandade de morue Fromage blanc BIO * Miel	Melon Cheeseburger Chips Babybel BIO * Glace cornet

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » **pêche durable**;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"

