



Cantine de l'école Jean Ferrat de Sceaux sur Huisne

Menus du 15 juin au 3 juillet 2026

Lundi	Lundi 15 juin 2026 Salade de riz Agneau Purée de patate douce Fruit	Lundi 22 juin 2026 Piémontaise Escalope de veau Carottes vichy Fruit	Lundi 29 juin 2026 Melon Boudin blanc Purée de carottes Fruit	
Mardi	Mardi 16 juin 2026 Carottes râpées Roti de dinde Poêlée champêtre Yaourt	Mardi 23 juin 2026 Salade de gésiers Joue de bœuf Purée de pommes de terre Yaourts aux fruits	Mardi 30 juin 2026 Céleri rémoulade Cuisse de poulet Pomme duchesse Salade de fruits	
Jeudi	Jeudi 18 juin 2026 «V» Taboulé Cordon Végé Coquillettes Moelleux choco	Jeudi 25 juin 2026 «V» Salade de thon Crêpe au fromage Salade Glace	Jeudi 02 juillet 2026 «V» Salade de la mer Boulettes végé Haricots verts Panna cotta	
Vendredi	Vendredi 19 juin 2026 Melon Poisson Ratatouille Crème dessert	Vendredi 26 juin 2026 Charcuterie Lasagnes de poisson Crumble	Vendredi 3 juillet 2026 Concombre à la crème Hamburger Frites Glace	

Les menus peuvent être modifiés
en fonction des
approvisionnements et de la D.L.C.

«V» = Repas
végétarien

Fabrication Maison



*** A l'intention des familles dont les enfants déjeunent à la cantine. Toute la cuisine est fabriquée sur place, de façon artisanale avec un maximum de produits frais et locaux. - Cordialement, Mickaël.**

Les fromages blancs, yaourts, tommes et crémeux proviennent de M. PETIT, Ferme de la Ginglinière à Sceaux sur Huisne et/ou de M. ROGER à Bonnétable. La volaille, bœuf, agneau, porc et veau sont achetés chez M. PISSOT, Artisan Boucher Charcutier à St-Aubin-des-Coudrais et sont d'origine française (pour les autres fournisseurs origine France ou UE). Les glaces sont de la Ferme de l'Auberdière à Montaillé.