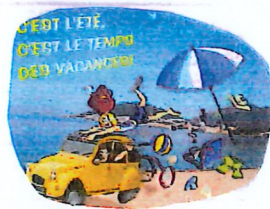


RESTAURANT SCOLAIRE MOIS DE JUIN / JUILLET

Permanence pour le paiement de la Cantine et Garderie du mois de Mai, Jeudi 4 et Vendredi 5 Juin 2026 dans la garderie



Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de tortis / surimi Aiguillettes de poulet sauce coco Printanière de légumes Compote / Biscuits	Concombres ciboulette Œufs/Ratatouille Riz Fromage blanc Bio aux fruits rouges/Marbré	Pâté de campagne Filet de colin Purée maison Mousse chocolat Fruit	Feuilleté au fromage Steak haché grillé Petits pois Bio Fromage Tarte aux fruits
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de lentilles et quinoa Bio Filet de colin meunière Gratin de courgettes Bio Petits suisses/Fruit	Mousse de foie Pâtes à la carbonara Salade Glace Abricots	Carottes râpées Bio Paupiette de veau Petits pois Bio Flan Bio maison Biscuits	Betterave Bio Couscous végétarien Semoule Bio Fromage Fruits au sirop
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de riz Bio Rôti de porc IGP Gratin de Brocolis Bio Yaourt vanille Bio Nectarine	Tomates mozzarella Filet de colin pané Epinard à la crème Île flottante Fruit	Salade de cœur de blé Sauté de veau Carottes persillées Fromage Pêches au sirop	Quinoa Bio en salade Omelette aux pommes de terre Salade Tomme Catalane Glace
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Concombres en salade Lasagnes Végétales Salade Flan caramel Biscuits	Boulgour Bio en salade Chipolatas grillées IGP Gratin de courgettes Bio Yaourt fermier Fruit	Salade de saison Hamburger Frites Fromage Glace	Taboulé aux crudités Cuisse de poulet IGP Haricots verts persillés Fromage Compote Bio
	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
	Boulgour Bio en salade Nuggets de blé Ratatouille Bio Brie Tarte aux pommes	Friand au fromage Salade de pommes de terre/œufs/tomates/thon Glace Fruit	Melon pastèque Rôti de dinde sauce champignons Cœur de blé Bio Tartare Bio Liégeois vanille



Golfeur de fin d'année
Offert par la municipalité



Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.
Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraichers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.