





école Maurice Martinon juin 2026					
semaine 23	Lundi 1/06		Mardi 2/06 végété	Jeudi 4/06 bio	Vendredi 5/06
	salade mixte		chèvre chaud salade	macédoine de légumes	chou rouge pomme
	sauté de canard au miel		tarte aux légumes	sauté de bœuf	poisson frais
	Aligot			duo d'haricots	riz pilaf
	kiri		fromage	yaourt bio	panna cotta caramel
	compote		fruit	fruit	barre glacé
semaine 24	Lundi 8/06 bio		Mardi 9/06 végété	Jeudi 11/06	vendredi 12/06
	taboulé de quinoa bio		asperge	pas	salade vendéenne
	saucisse de porc bio		émincé végété	de	poisson
	petits pois carotte		purée de patate douce	cantine	poêlée de courgette
	fromage blanc bio		tartare		galet de la Loire
	fruits		tiramishu à la fraise		mousse chocolat
semaine 25	lundi 15/06 végété		Mardi 16/06	jeudi 18/06 menu des enfants	Vendredi 19/06 bio
	melon		saucisson sec cornichon	radis beurre d'éthan	salade mixte
	œuf dur		sauté de lapin	pâte bolo Maéna	sauté de bœuf
	épinard à la crème		semoule		salsifis
	fromage		petit filou	fromage	riz aux lait
	glace		fruit	éclair vanille de Lucie	compote
semaine 26+	Lundi 22/06 bio		Mardi 23/06	Jeudi 25/06 Pastèque	Vendredi 26/06 végété
	concombre bio à la crème		salade verts	Soupe froide tomate pastèque	haricot vert vinaigrette
	paupiette de veau		rôti de porc bio	Poulet à la pastèque	croûti au fromage
	brocoli		mogettes	Pomme grenaille	pâtes
	crème Mont blanc		camembert	fromage	yaourt
	glace		brownie	Crème pastèque ,fraise	fruit

1 Céréales

2 Crustacés 3 œufs 11
graine 12 sulfites

4 poissons 5 Arachide
13 Lupin

6 Soja 7 Lait
14 mollusques

8 Fruit à coque 9
Céleri 10
Moutarde

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine.

Les viandes sont d'origine française.

