

MENU CANTINE DU MOIS DE JUIN/JUILLET 2026

LUNDI 8 JUIN	LUNDI 15 JUIN	LUNDI 22 JUIN	LUNDI 29 JUIN
Melon PF Poisson pané S Haricots verts Bananes	Betteraves/thon PF Filet de poulet sauce paprika PF Boulgour Liegeois chocolat FM	Brocolis vinaigrette PF Carotte vichy FM Polenta au fromage FM Beignet framboise	Radis beurre PF Poisson pané Epinard S Tomme des ardoisiers Pastèque PF
MARDI 9 JUIN	MARDI 16 JUIN	MARDI 23 JUIN	MARDI 30 JUIN
Salade verte PF Rôti de dinde PF Purée de patate douce FM Yaourt au fruit	Petits légumes à croquer PF Saucisses de volaille PF Lentilles vertes et corail FM Yaourt	Salade verte PF Lasagnes de bœuf FM Fromage Fruits	Melon PF Salade de pomme de terre/dinde/œufs/tomates FM Flan pâtissier S
JEUDI 11 JUIN	JEUDI 18 JUIN	JEUDI 25 JUIN	JEUDI 2 JUILLET
Œufs mayonnaise L Salade composée blé/carottes/fromage FM Salade de fruits/gâteaux	Radis beurre PF Croustillant fromage Légume de saison FM Yaourt aux fruits	Melon PF Pâtes carbonara FM Salade verte Flan vanille FM	Carottes râpées/feta PF Merguez PF Purée de patate douce FM Flan vanille coulis caramel FM
VENDREDI 12 JUIN	VENDREDI 19 JUIN	VENDREDI 26 JUIN	VENDREDI 3 JUILLET
Toasts de fromage chaud FM Jambon blanc PF Gratin de courgettes et feta FM Compote	Pastèque Farfalles au saumon PF Glaces PF	Concombres PF Salade de riz/thon/tomate FM Fromage Glaces	Tomates cerises PF Sandwich jambon/fromage PF Chips Bananes

* La Mairie se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stocks.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir.

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfite, fruit à coque, crustacé, mollusque, soja, cèleri, lupin, arachide moutarde et sésame



FM Fait maison et produit frais

PF Produit Frais

S Produit surgelé

L Produit local

Certifié agriculture biologique

Prix repas : 2.90 €