





# MENU

## CANTINE



### Semaine du 1er au 5 juin 2026

Lundi 1er juin	Concombre ciboulette bio  Noix de joue de bœuf*  Pâtes bio Saint-Morêt bio Kiwi	<i>Sulfite - Moutarde</i>   <i>Gluten</i>  <i>Lactose</i>
Mardi 2 juin	Salade de haricots  Boulettes tomate basilic bio Semoule bio Chanteneige bio Crème brûlée	<i>Moutarde - Sulfite - Soja</i>  <i>Soja - Gluten</i>  <i>Gluten</i>  <i>Lactose</i>  <i>Lactose - Œuf - Gluten</i>
Jeudi 4 juin	Mesclun Saucisse de marteau* Lentilles Fromage bio Pomme	<i>Sulfite - Moutarde</i>    <i>Gluten</i>  <i>Lactose</i>
Vendredi 5 juin	Salade de perles bio  Dos de colin sauce beurre blanc Épinards à la crème bio Camembert bio Madeleine framboise	<i>Sulfite - Moutarde - Gluten</i>    <i>Lactose</i>  <i>Lactose</i>  <i>Gluten - Œuf</i>

\* Élevé et abattu en France

 Fait Maison

