

# MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN

## Lundi

Taboulé (semoule Bio) Estival  
Emincé de poulet ou Morceaux de colin d'Alaska  
Sauce au thym  
Ratatouille  
Brie  
Compote fraîche pomme Bio cerise

## Jeudi

Concombre Bio - Vinaigrette à la menthe  
Pastachiches  
(Semoule de blé et farine de pois chiches)  
Sauce arrabiata  
Tomme de Lozere (Fromagerie RISSOAN)  
Banane Bio

## Mardi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette  
Rougail de saucisses /Saucisse végétale  
Sauce rougail  
Riz Bio Pilaf jaune  
Saint Nectaire AOP  
Nectarine jaune

## Vendredi

Tomates Bio - Vinaigrette au balsamique  
Dos de colin d'Alaska MSC  
Sauce au curry doux  
Brocolis à l'ail  
Suisse sucré  
Clafoutis à l'abricot

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN

## Lundi

Chou fleur (certif envir 2) - Vinaigrette  
Sauté de porc /Morceaux de colin d'Alaska  
Sauce provençale  
Semoule Bio  
Fromage blanc (vrac - régional)  
Pêche

## Jeudi

Salade verte Bio - Vinaigrette au xérés  
Coquillettes Bio  
Egrainé de pois Bio à la napolitaine  
Saint Môret Bio  
Compote fraîche pomme Bio groseilles

## Mardi

Melon jaune  
Boulettes au boeuf - Sauce au poivre  
ou Boulette végétarienne  
Purée de pommes de terre Bio  
Camembert Bio  
Flan à la vanille

## Vendredi

Betteraves Bio  
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aneth  
Petits pois CE2  
Saint Luc (Fromagerie RISSOAN)  
Éclair à la vanille

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements

