







CANTINE DE CREVANT


juin / juillet 2026



Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04 	vendredi 05
-Betteraves rouges -Cuisse de poulet rôtie et petits pois -Fromage blanc	-Crêpe aux champignons -Rôti de porc et épinards -Salade de fruits	-Haricots verts vinaigrette -Boulettes de soja à la tomate et boulgour -Fromage -Fruit	-Œuf dur et mayonnaise -Cabillaud au safran et purée de brocolis -Compote
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11 	Vendredi 12
-Pizza -Pavé de saumon au beurre blanc et haricots beurre -Petits suisses aux fruits	-Salade de perles, maïs et surimi -Jambon demi sel et gratin de courgettes -Fruit	-Macédoine vinaigrette -Gnocchis à la romaine et sauce tomate -Compote	-Melon -Hachis parmentier -Panna cota vanille
Lundi 15	Mardi 16 	Jeudi 18	Vendredi 19
-Terrine de saumon fumé -Blanquette de dinde et blé -Fruit	-Salade de tomate et feta -Curry de lentilles aux légumes -Yaourt nature sucré	-Salade verte -Steak haché et pâtes -compote	-Saucisson à l'ail -Poisson pané et haricots verts -Riz au lait au chocolat
Lundi 22	Mardi 23 	Jeudi 25	Vendredi 26
-Carottes râpées -Sauté de poulet et ratatouille -Yaourts aux fruits	-Concombres -Œuf dur à la tomate et quinoa -Fromage -Fruit	-Maquereau à la moutarde -Courgettes farcies et riz -Compote	-Tomates mozzarella -Parmentier de poisson et patate douce -Semoule à la cannelle
Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02 	Vendredi 03
-Betteraves rouges -Navarin d'agneau et flageolets -Fruit	PIQUE NIQUE 	-Tarte à l'oignon et aux poivrons -Semoule et légumes façon couscous -Yaourt nature sucré	-Melon -Saucisses et frites -Glace

BONNES VACANCES !!!

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement

 Menus végétariens

