

Menu de la cantine – Lundi 8 Juin au 28 Juin 2026.

<u>LUNDI 08 JUIN</u> Salade riz surimi maïs BIO Haché de veau Haricot vert BIO Edam bio Banane bio	<u>MARDI 09 JUIN</u> Betterave BIO Pizza fromage Salade BIO Glace vanille chocolat 	<u>JEUDI 11 JUIN</u> Melon BIO Aiguillette poulet sauce boursin Carotte vichy Abricot	<u> VENDREDI 12 JUIN</u> Concombre à la crème BIO Poisson vapeur au thym Fusilli bio Brie bio Ananas
<u>LUNDI 15 JUIN</u> Tomate persil Macaroni carbonara Salade BIO Pêche	<u>MARDI 16 JUIN</u> Taboulé BIO Aiguillette de blé pané épinard Haricot vert BIO Glace vanille 	<u>JEUDI 18 JUIN</u> Menu Street Food Wraps crudités Aile de poulet tex-mex Salade BIO Babybel BIO Milk shake chocolat	<u> VENDREDI 19 JUIN</u> Concombre vinaigrette BIO Lamelle d'encornet sauce armoricaine Semoule BIO Emmental BIO Pastèque
<u>LUNDI 22 JUIN</u> Salade composé BIO Clafoutis tomate mozza Salade BIO Yaourt a boire vanille Salade de fruits BIO 	<u>MARDI 23 JUIN</u> 	<u>JEUDI 25 JUIN</u> Pastèque Palette à la diable Carottes bio Fruit de saison bio	<u> VENDREDI 26 JUIN</u> MELON BIO COLIN PANÉ HARICOT BEURRE EMMENTAL BIO CÔNE VANILLE
<u>LUNDI 29 JUIN</u> CONCOMBRE À LA CRÈME BIO MOZZARELLA STICK SALADE FROIDE PDT HARICOT VERT FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE BIO 	<u>MARDI 30 JUIN</u> 	<u>JEUDI 2 JUILLET</u> SALADE VERTE EMMENTAL BIO FILET DE SAUMON CRÈME ANETH COURGETTE BIO SAINT NECTAIRE AOP NECTARINE BIO	<u> VENDREDI 3 JUILLET</u> MENU FESTIF FIN D'ANNÉE 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Bon appétit !

