

MENUS CANTINE MUNICIPALE

Du 2/06 au 6/06/2025	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTREE	Saucisson sec cornichon	Carottes râpées BIO		Melon	Riz au thon
VPO	Wings de poulet Tex Mex	Rougail saucisse BBC	Pique	Filets de poulet Rôtis	Raviolis
ACCOMP	Riz Camargue BIO	Semoule BIO	Nique	Frites BIO	Emmental BIO
PDT LAITIER	Yaourt Vanille Ker Ronan local				
DESSERT	Gâteau aux amandes	Fruits de saison		Brioche perdue crème anglaise	Fruits de saison

Du 9/06 au 13/06/2025	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTREE	<u>F</u>	Betteraves rouges BIO	Pastèque	Tomate	Pomelos
VPO	<u>E</u>	Poulet au caramel	Poisson meunière	Paëlla	Aiguillette de Colin fish and chips
ACCOMP	<u>R</u>	Pdt sautées BIO	Petits pois BIO	Salade verte	Haricots verts BIO
PDT LAITIER	<u>I</u>	Yaourt citron Ker Ronan local	Yaourt		Tome de Savoie IGP
DESSERT	<u>E</u>	Gâteau maison	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison

Du 16/06 au 20/06/2025	<u>Lundi</u> Menu végétarien	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTREE	Pastèque	Taboulé	Melon	Concombre à la crème	Toast chèvre
VPO	Pizza aux 3 fromages	Poisson meunière	Coquillettes Carbonara	Couscous merguez poulet Tex Mex	Filets mignon sauce paysanne
ACCOMP	Salade verte	Haricots beurre	Emmental BIO	Semoule BIO légumes	Frites maison BIO
PDT LAITIER		Crème chocolat Ker ronan local	Yaourt	Brie	
DESSERT	Fruits de saison	Gâteau maison	Fruits de saison	Crème brûlée	Fruits de saison

