



MENUS CANTINE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1 au 5 juin	Carottes râpées Sauté de veau aux champignons Blé mondé bio Fromage blanc bio	Avocat Sauté de poulet Courgette Emmental bio Banane	Betterave Omelette bio Salade Saint-Paulin Melon	Pastèque Poisson à la plancha Carottes Vichy Yaourt nature bio
8 au 12 juin	Saucisson à l'ail Sauté de bœuf aux olives Semoule bio Vache qui rit bio Fraises	Concombre Pâtes fourrées au fromage bio Salade Fromage blanc bio	Coleslaw Rôti de porc IGP confit Chou-fleur Tomme catalane AOP Tarte aux poires	Salade de tomates Paëlla de poisson Yaourt aux fruits bio
15 au 19 juin	Céleri rémoulade Emincé de bœuf Haricots verts Tomme blanche Abricot	Radis Sauté de dinde en blanquette et ses champignons Blé mondé bio Petit suisse bio Madeleine	Melon Nuggets de blé Brocoli Brie Brugnon	Carottes râpées Colin à la plancha Boulghour bio Flan au caramel bio
22 au 26 juin	Crêpe champignons Aiguillette de canard IGP Chou-fleur bio Comté AOP Prunes	Melon Sauté de bœuf façon bourguignon Courgettes sautées Saint-nectaire AOP crème dessert vanille bio	Concombre Spaghettis bolognaise végétale Yaourt nature bio	Tartine fromage frais thon Parmentier carottes, pommes de terre, poisson Kiri bio Pêche
29 juin au 3 juillet	Pâté bio Rôti de dinde Haricots verts Fournols Fraises	Carottes râpées Boulette orge chèvre bio à la tomate fraîche Riz bio Fromage blanc bio	Salade de tomates Burger cheddar volaille panée Frites Sundae fraises	Céleri rémoulade Poisson meunière Boulghour Kiri bio Salade de fruits



Les menus peuvent évoluer en fonction des observations de la diététicienne et des livraisons.

Plat "Fait maison"

Les légumes de saison sont issus de productions locales / viande d'origine française

Les allergènes du menu du jour sont affichés sur le panneau d'affichage à l'entrée de l'école