



MENUS DE LA CANTINE DE JUIN-JUILLET 2026

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Friand au fromage Steak haché Carottes persillées Clafoutis aux abricots	Radis/ beurre Blanquette de dinde Riz bio Flan au chocolat	Salade de tomates Escalope de poulet Petits pois bio Petits suisses aux fruits	Duo de saucisson / beurre Omelette de pommes de terre Salade Compote de pommes
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Œuf mimosa Boules bœuf Semoule bio Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Concombres en salade Rôti de porc Frites Nectarine	Pâté de campagne Calamars à la romaine Haricots verts bio Liégeois à la vanille	Carottes râpées Dos de lieu frais Epinards à la crème Banane
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Crêpe au fromage Spaghettis à la bolognaise Salade Glace	Rillettes Rôti de dinde Poêlée de courgettes Yaourt aux fruits	Sardines à l'huile Merguez Taboulé Crème brûlée	Tomates / œuf dur Brandade de morue Salade Pastèque
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Macédoine / mayonnaise Hachis parmentier Salade Crème dessert au chocolat	Melon Poisson pané Petits pois bio Brugnon	Salade de concombre / tomates Rôti de veau Blé bio carottes / champignons Gâteaux des anniversaires	*MENU VEGETARIEN* Carottes râpées Quiche au thon Salade Fraises au sucre
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
Radis / beurre Raviolis Salade Compote de pommes	Melon Croque-Monsieur Salade de pommes de terre Salade Flan à la vanille	*PIQUE-NIQUE* Tomates cerises Salade de riz composée au jambon Chips Fromage / Glace	Melon Pizza Salade Abricots

--	--	--	--

