



# MENU : MOIS DE JUIN 2026



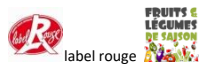
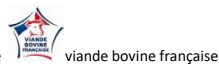
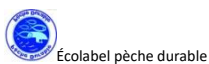
## cantine

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Salade de concombres aux yaourts 7  Veau marengo Semoule 1- Bleu d'auvergne 7  clafoutis à l'abricots 1-3-7	Melon Cœur de merlu citronné 4-7 Lasagne d'épinards 1-3-7 7 Yaourt poêlées de pomme caramélisées	Salade de riz, carottes râpées et dés de fromage 7-10-12 Steak haché de bœuf Courgettes persillées Tome grise 7  Salade de fruits	Salade de tomates 10-12 Wraps aux fallafels Brie 7 Fondant chocolat banane 1-3-7
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
Asperges vinaigrette 10-12 Pilon de poulets au miel Polenta 1-7 Yaourt 7 Fraise	Salade de pois chiche tomates 10/12 Saucisses VG 1-3 Ratatouille 7 Vache qui rit 7 Roulé à la confiture de framboise 1-3-7	Carottes râpées 10-12 Sauté de bœufs à la provençale 7 Riz pilaf Yaourt au sucre 7 Compote pomme banane	Salade verte 10-12 Moules marinière 4-7 Frites Yaourt à boire aux fruits 7 Cerise
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade verte dés d'emmental 7-10-12 Haché de veau au jus Gratins de courgettes et raviolis 1-3-7 Yaourt 7 fruits	Salade composée de perles, crudités 1-3- 10-12 Araignée de porc en marinade Poêlés carottes Yaourt et coulis de fraise 7	Melon Couscous Végétarien 1 Yaourt nature sucré 7	Tartes à la tomate 1-3-7-10 Sauté d'agneau 7 Haricots verts Glace 7 et pastèque

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrener de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut  
 Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.


1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**





# MENU : MOIS DE JUIN 2026



LUNDI 22 	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Avocat 10-12  Courgettes farci végétarien 7-3 Riz 7 Saint nectaire  Abricot 	Salade de riz olive 10-12  Escalopes de dinde panées 1-3  Carottes cascots  Glace 7 Melon 	<b>Pan bagnat 1-3-10-12</b> <b>Chips</b> <b>Jus de pommes</b> <b>Compote et glace 7</b>	Taboulé 1  Filet de lieu poché 4-7  Haricots verts  Yaourt velouté aux fruits 7 Pomme 
LUNDI 29	MARDI 30 	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
Salade tomates, olives, mozzarella et basilic 7-10-12  Poisson pané 1-3-4  Poêlées de légumes et semoule 1  Fromage  7 oreillons Abricot 	Carottes râpées 10-12  Omelettes aux fromages râpées 3-7  Eibly  Yaourt 7 et compote de fruits 	Salade de pommes de terre, œufs et olives - 3-10-12  Ratatouille  Chipolatas  Fromage 7 Cerise 	Salade verte 10-12  Hamburger 1-7  Frites  Melon  Gâteaux anniversaire du mois 1-3-7 

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrener de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut  
 Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux. Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG