































## Menus Cantine du 08 JUIN au 19 JUIN 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 23</b> Du 08 Juin au 12 Juin	<b>Menu Végétarien</b>  Concombre HVE Haricots rouges/riz sauce tomate/cumin  Fromage fermier  Fraises	Salade verte/Mais/dés brebis  Médaillon de poulet curry/coco  Courgette HVE rôtie  Fromage AOP  Crème dessert chocolat/vanille fermier 	Carottes râpées HVE Rôti de bœuf  Pâtes  Yaourt  Pommes BIO 	Œuf dur/mayonnaise  Poisson MSC  Poêlée de légumes  Yaourt  Glace 
<b>Semaine 24</b> Du 15 Juin au 19 Juin	Salade verte/tomates/concombre  Chili con corne  Fromage fermier  Compote	Salade endive/dés d'emmental  Escalope dinde à la crème  Riz  Yaourt  Fruit de saison	Taboulé Rôti de porc  Poêlée courgette/champignons Fromage  Glace	<b>Menu Végétarien</b>  Friand aux fromages  Parmentier de légumes  Yaourt  Banane

MSC = Issue de la Pêche Durable

 Produit végétarien

 Produit Fait Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'origine France

HVE = Haute Valeur Environnementale

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes