MENUS JUIN-JUILLET 2025

Lundi 2 juin Choux rouges / Gruyère Omelette aux pâtes Fromage blanc / Confiture	***Mardi 3 juin*** Roti de dindonneau*/ Frites Fraises au sucre	***Jeudi 5 juin*** Radis beurre Brochette de Poisson/Jardinière de Légumes Mi-chèvre Semoule	***Vendredi 6 juin*** Carottes râpées Jambon blanc / purée Crème chocolat
	Mardi 10 juin Tomates Aiguillettes de poulet */ Pâtes Sorbet	***Jeudi 12 juin*** Piémontaise Roti de porc*/ salsifis Compote abricot	***Vendredi 13 juin*** Betteraves rouges / Maïs Raviolis (bio) - Salade Lait fraise gâteau
Lundi 16 juin Surimi Mayonnaise Jambon braisé* / Lentilles Comté Pastèque	***Mardi 17 juin*** Radis beurre Quenelles/haricots verts (bio) Yaourt aux fruits	***Jeudi 19 juin*** Saucissons Poulet* / pommes de terre sautées Gâteau	***Vendredi 20 juin*** Macédoine / œuf Pâtes carbonara Crème / spéculos
Lundi 23 juin Accras de morue Raviolis au saumon Salade Flamby	***Mardi 24 juin*** Salade dés de jambon féta tomates Hachis Parmentier* Viennois vanille	***Jeudi 26 juin*** Melon Nuggets végétariens / Poêlée de légumes Mi-chèvre Abricots	***Vendredi 27 juin*** Menu choisi par les CM2
Lundi 30juin Sardines Saucisses* / Mogettes Camembert Crème anglaise / Gâteau	***Mardi 1 juillet*** Cervelas Poisson pané / Haricots verts Saint Albray Compote	**Jeudi 3 juillet** Tomates Wrap + St Moret + Chips Glace	***Vendredi 4 juillet*** Pique-nique apporté par les enfants

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	**Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".**

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)