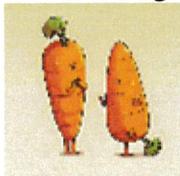


MENUS CANTINE

DU 16 au 20 juin 2025

Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
			
Quiche Lorraine  Tagliatelle Bolognaise Fromage Pastèque	Salade composée Sauté de volaille champignon Purée Fruits	Charcuterie Steak haché Petit pois carotte Fromage blanc 	Salade composée Poisson papillote  Riz Vanille Glace

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local
  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 23 au 27 juin 2025

<p>Lundi 23 juin</p> 	<p>Mardi 24 juin</p> 	<p>Jeudi 26 juin Végétarien</p> 	<p>Vendredi 27 juin</p> 
<p>Œuf Mimosa </p> <p>Couscous légume et viande</p> <p>Yaourt au chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Fromage </p> <p>Fruits</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Pastèque/Ananas</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pizza aux 3 fromages</p> <p></p> <p>Mousse au chocolat</p> <p></p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 30 juin au 04 juillet 2025

<p>Lundi 30 juin Végétarien</p> 	<p>Mardi 01 juillet</p> 	<p>Jeudi 03 juillet</p> 	<p>Vendredi 04 juillet</p> 
<p>Taboulé Lasagne de légumes  Fromage blanc </p>	<p>Mousse de canard Sauté de dinde aux olives Riz Fruits</p>	<p>Tomates mozzarella Fish Gratin de pomme de terre Yaourt au chocolat</p>	<p>Duo de crudités Lasagne au bœuf  Fromage Fruits</p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses