



MENUS DE LA CANTINE JUIN 2026



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	1	2	3	4	5
	Entrée	Œuf mimosa	Salade verte	Salade concombre avocat	Pizza royale	Tomate à la croque sel
	Plat	Boulettes de bœuf en sauce / haricots verts	Riz Espagnol / poisson blanc	Steack haché / crispy	Côte de porc / pommes de terre au four	Cuisse de poulet / macaronis
	Dessert	Compote - gâteau	Fromage - melon	Kiwi	Yaourt aromatisé	Opéra
S E M A I N E 2	Jour	8	9	10	11	12
	Entrée	Colowest	Salade de tomates	Poireaux vinaigrette	Pizza aux rois fromages	Salade verte
	Plat	Pâtes aux trois couleurs / nuggets de volaille	Saucisse grillée / riz au curry	Boulettes sauce tomate / petits coudes	Poêlée de légumes / poisson	Hachis parmentier
	Dessert	Gâteau Basque	Yaourt bio citron	Compote / gâteau	Yaourt aromatisé	Fromage fruit
S E M A I N E 3	Jour	15	16	17	18	19
	Entrée	Salade de betteraves	Salade verte	Mousse de canard	Feuilleté de la mer	Jambon beurre
	Plat	Steack haché / tortellinis	Sauté de porc / riz au curry	Omelette pommes de terre oignons	Rissolette de veau / haricots verts	Poisson / poêlée de légumes
	Dessert	Yaourt bio vanille	Fromage - fruit	Crème vanille	Cocktail de fruits	Donut chocolat
S E M A I N E 4	Jour	22	23	24	25	26
	Entrée	Entrée chaude	Salade verte	Avocat crevettes	Melon au jambon	Quiche Lorraine
	Plat	Petits pois / coustellous	Poisson pané / ebyl aux petits légumes	Tomates farcies / riz	Rôti porc / purée	Cordon bleu / poêlée
	Dessert	Yaourt	Fromage - fruit	Tranche d'ananas	Crème au chocolat	Cône
S E M A I N E 5	Jour	29	30	1 ^{er} juillet	2. juillet	3. juillet
	Entrée	Salade tomates concombres	Salade verte croûtons	Asperges au vinaigre	Macédoine de légumes	Entrée chaude
	Plat	Spaghettis Bolognaise	Viande / haricots beurre	Viande ou poisson / riz	Poisson / pâtes	Viande / légumes
	Dessert	Yaourt bio	Fromage fruits	Flan	Yaourt bio	Dessert