






MOIS DE JUIN

MENU CANTINE

 		JEUDI 02 JUIN Carottes rapées Escalope de veau Gnocchi Fromage Glace	VENDREDI 03 JUIN Concombre Quenelle nature Fusilli Crème vanille
LUNDI 06 JUIN 	MARDI 07 JUIN  Terrine de légumes Bœuf Spaghetti Yaourt aux fruits	JEUDI 09 JUIN  Pizza Sauté de porc Poêlée de légumes  Cantal Compote	VENDREDI 10 JUIN  Saucisson Filet de poisson Haricots beurre Plateau de fromages Fruit
LUNDI 13 JUIN  Salade /maïs/cœur de palmier  Tarte P de terre/carottes Fromage blanc sucré	MARDI 14 JUIN Salade de pâtes Poisson Courgettes Kiri Fruit	JEUDI 16 JUIN Tomates au vinaigre balsamique  Emincés de volaille Boulgour Mousse au chocolat	VENDREDI 17 JUIN  Betteraves rouges Jambon blanc Chou romanesco Chèvre Fruit
LUNDI 20 JUIN  Feuilletée au fromage Couscous végétarien aux légumes  Salade de fruits  Biscuit	MARDI 21 JUIN  Duo de choux Ravioli Camembert Compote	JEUDI 23 JUIN  Salade de P de Terre Rôti de bœuf Petits pois carottes Glace	VENDREDI 24 JUIN Concombre au fromage blanc Filet de poisson Riz Pâtisserie
LUNDI 27 JUIN Haricots verts/thon Quiche lorraine Fromage Fruit	MARDI 28 JUIN  Melon Saucisse Haricots blancs Petits suisses Gâteau	JEUDI 30 JUIN  Salade de tomates Nuggets de blé Galettes de légumes Kiri Fruit	

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements



Plat fait maison



Circuit court



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande origine France



Issu de l'agriculture Biologique



MSC : pêche durable

