








































MENU DE LA CANTINE

Semaine du 01 au 05 juin 2026

Sous réserve d'éventuelles modifications

Les repas sont cuisinés avec du beurre Bio et accompagnés de pain Bio.

SEMAINE 23	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 01/06	 Salade verte ou  Œufs mayo	Filet de poulet  ou Cœur de merlu au basilic   Haricots verts persillés 	Glace et Fruits de Saison
Mardi 02/06  	 Salade verte ou  Crudité 	Lasagnes viande  ou Lasagnes poisson 	 Yaourt nature et  Bananes
Mercredi 03/06	 Salade verte ou Quiches lorraine 	Merguez   Gnocchi 	Fraise chantilly  et Biscuit 
Jeudi 04/06	 Salade verte ou Croque Monsieur 	Paëlla végétarienne 	Croustade aux pommes  et  Chanteneige
Vendredi 05/06  	 Salade verte ou Salade de pâtes 	Escalope de porc  ou Filet de lieu pané   Petit pois 	 Cantal jeune  et  Pomme
VISAS	La gestionnaire, K. BERGEAUD	Le Principal, S. LE HALPERE	L'infirmière, P.DURAND, S.GOUPILLE



* (reporter l'astérisque aux produits concernés).

Produits subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles.
Les crudités ne sont pas assaisonnées.