










































MENU DE LA CANTINE

Semaine du 08 au 12 juin 2026

Sous réserve d'éventuelles modifications

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

SEMAINE 24	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 08/06	 Salade verte ou  Macédoine de légumes 	Paupiette de veau  ou Poisson bordelaise  Semoule  ou Poêlé de légumes 	Liégeois et Fruits de Saison
Mardi 09/06  	 Salade verte ou  Crudités 	Cuisse de poulet  ou Anneau d'encornet   Gratin de pomme de terre 	 Fromage blanc nature au spéculos  et Kiwi I.G.P
Mercredi 10/06	 Salade verte ou Pomelos	Rôti de boeuf  Julienne de légumes 	Poire Belle-Hélène  ou Pêche Melba 
Jeudi 11/06	 Salade verte ou Pastèque 	Spaghetti Sauce tomate végétarienne   Brocoli 	Nectarine et Ile flottante 
Vendredi 12/06  	 Salade verte ou  Concombres 	Saucisse aux herbes  ou Poisson du jour  Frites ou tomates provençales 	Tomme noire IGP  et  Prune
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.