











































MENU DE LA CANTINE

Semaine du 15 au 19 juin 2026

Sous réserve d'éventuelles modifications

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

SEMAINE 25	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 15/06	 Salade verte ou Salade de pomme de terre 	Escalope poulet  ou Filet de lieu au citron  Gratin de choux fleurs 	Mousse au chocolat et Tomme noir  
Mardi 16/06  	 Salade verte ou  Crudités 	Rôti de porc champignons  ou Dos de colin à l'aneth   Coquillette 	 Yaourt nature et  Pomme
Mercredi 17/06	 Salade verte ou Duo de choux 	Gigot d'agneaux  Ebly 	Tartelettes aux fruits  et  Vache qui rit
Jeudi 18/06	 Salade verte ou Melon 	Lentilles de la ferme d'en Herré  Riz Pilaff 	Gateau au chocolat  et Banane
Vendredi 19/06   Mexicain	 Salade verte ou Relish de maïs 	Tacos  ou Enchiladas végétariennes aux épinards  Frites	Crème caramel à la mexicaine  et  Fruit
VISAS	La gestionnaire, K. BERGEAUD 	Le Principal, S. LE HALPERE 	L'infirmière, P.DURAND, S.GOUPILLE 



* (reporter l'asterisque aux produits concernés).

Produits subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles.

Les crudités ne sont pas assaisonnées.