

































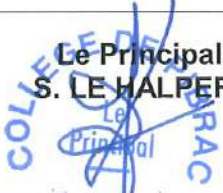



## MENU DE LA CANTINE

**Semaine du 22 au 26 juin 2026**

Sous réserve d'éventuelles modifications

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

SEMAINE 26	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 22/06	 Salade verte ou Pastèque 	Ravioli viande ou Ravioli aux légumes Confit canard avec courgettes à la provençale 	Yaourt au fruit et Nectarine
Mardi 23/06  	 Salade verte ou  Carotte râpées 	 Pilon de poulet mariné ou  Filet de merlu à la tomate  Torti 	 Fromage blanc  et  Pomme
Mercredi 24/06	 Salade verte ou Pêche au thon 	Moussaka 	Île flottante  et Fruit rouge
Jeudi 25/06  	 Salade verte ou Friand au fromage 	 Couscous  Végétarien	Glace et Pêche
BREVET Vendredi 26/06	 Salade verte ou Taboulé 	 Steak haché ou  Filet de lieu noir  Carottes persillés	Crème dessert  et Banane
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.