

MENUS CANTINE juin-juillet 2025

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Betterave rouge • Omelette aux pommes de terre Saint-Anja • Purée de pommes •	Radis • Bœuf à la tomate Coquillettes semi-complètes Yaourt nature •	Concombre • sauce yaourt Croque-monsieur jambon/béchamel/emmental • Banane •	Pois chiches / tomates • / feta Blanquette de poisson Semoule Fraises
Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Pentecôte	Kiwi • Sauté de poulet Poêlée de légumes • (oignons, courgettes, carottes, fèves) Riz au lait maison	Macédoine de légumes • Galette végétale Purée de carottes Yaourt de brebis de Champeau	Brocolis • Filet de poisson à la crème Riz Gouda Maris • Fraises
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Œuf mimosa Salade de riz, thon, tomate •, concombre •, maïs Brie • Pomme •	Haricots blancs Quiche aux légumes • (courgette, carotte, oignon) Fromage de chèvre • Purée de pommes	Tomates • / concombres • Sauté de veau Pâtes aux courgettes •, oignons et dés d'emmental • Crème au chocolat maison	Melon • Parmentier de poisson aux épinards Yaourt nature • / framboises
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Betterave rouge Pâtes bolognaise végétale Crème vanille maison	Rosette / beurre Salade de riz, thon, tomate •, concombre •, maïs Brie • Fruit	Concombre • sauce au yaourt Sauté de porc Poêlée de courgettes/carottes • et pois chiches au cumin Banane	Carottes râpées • /raisins secs Chili de légumes / riz Yaourt nature / confiture •
Lundi 30 juin	Mardi 1 ^{er} juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
Haricots verts Poulet Pommes de terre sautées Cantal • Fruit	Salade lentilles / dés de tomate • Omelette aux courgettes • Gâteau au yaourt	Brocoli / chou-fleur Pizza maison courgette •/aubergine •/chèvre • Fromage • Fruit	Melon • Grosse salade de pâtes (maïs, œuf dur, tomate •, concombre •, dés de gruyère •...)) Glace

* Les menus pourront être modifiés en fonction de la réception des approvisionnements.

Menu sans viande et sans poisson : Avec la loi *Egalim*, les cantines scolaires doivent depuis le 1^{er} novembre 2019 proposer au minimum un repas sans viande et sans poisson par semaine.

* Toutes les entrées – crudités et cuites – sont proposées nature ; les vinaigrettes et sauces sont proposées à part.

* Produits distribués dans le cadre du programme européen « Lait et Fruits à l'école » :

