



MENU DE LA CANTINE MUNICIPALE

du 01 juin au 03 juillet 2026

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
entrée chaude sauté de porc au curry pommes de terre yaourt	melon orzo à la saucisse fromage compote	menu végétarien	céleri râpé émincé de bœuf au chorizo et carottes fromage dessert	rosette et beurre poisson en sauce mélange de légumes crème brûlée
		tomates-céuf-maïs cordon de blé et brocolis fromage et fruit		
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
betteraves vinaigrette jambon en sauce pâtes entremet	concombres à la crème chili con carné fromage fruit	saucisson à l'ail steack haricots verts yaourt	menu végétarien	tomates-maïs-féta-thon pilon de poulet potatoes glace
			taboulé pané à la tomate et gratin de courgettes dessert	
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
filet de sardine cordon bleu pommes de terre sautées fruit	menu végétarien	macédoine mayonnaise rôti de porc petit-pois et carottes compote	rilette sauté de dinde columbo au coco semoule dessert	salade de choux kébab brandade de poissons salade fromage blanc
	radis et beurre lasagne végétarienne et salade yaourt			
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
tomates cerise poisson bordelaise brocolis et choux-fleurs fromage et compote	salade aux fromages sot ly laisse de dinde boulgour fruit	SORTIE ALSH LILAS PLAGE Pique-nique	haricot-maïs-lardons sauté de bœuf au paprika pommes de terre et carottes dessert	menu végétarien
				melon nuggets seitan et pâtes glace
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
macédoine et surimi pâtes à la carbonara fruit	carotte râpées sauté de porc et haricots verts fromage compote	menu végétarien	SORTIE SCOLAIRE	salade tomates-mozzarella assiette kébab frites glace
		tomates vinaigrette omelette et salade fromage et yaourt		

Le 22 avril 2026

La 2ème Adjointe,

Aurélien JARRY

N.B. :

* Les entrées et les légumes sont majoritairement des produits frais.

* Les pâtisseries du Jeudi sont faites "maison".

* Les fruits sont servis en fonction de leur maturité.

