

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES JUIN 2025

DU 2 AU 6		DU 9 AU 13		DU 16 AU 20		DU 23 AU 27	
Lundi 2 Betteraves ail et persil Ebly aux petits légumes Cordon bleu Compote / fraises		Lundi 9 Pentecôte FÉRIÉ		Lundi 16 Salade verte Hachis parmentier Fromage BIO Pastèque		Lundi 23 Melon Sauté de porc aux lentilles Fromage Fruits de saison	
Mardi 3 Salade de lentilles Emincé de boeuf charolais aux carottes Fromage BIO / Pommes		Mardi 10 Salade de maïs Pâtes à la carbonara Salade de fruits Gaufrettes		Mardi 17 Carottes râpées Dahl de lentilles au lait de coco/Riz Yaourt BIO		Mardi 24 Tomates au basilic Jardinière de légumes Escalope de dinde panée Fromage / Brownies	
Jeudi 5 Salade verte Gratin de pommes de terre Jambon Crème dessert vanille		Jeudi 12 Tomates et concombre Poulet rôti (France) Haricots beurre Yaourt BIO / Biscuit		Jeudi 19 Betteraves persillées Vols au vent Veau en sauce (France) Fromage AOP / Melon		Jeudi 26 Carottes râpées Gnocchis sauce tomate (aux pommes de terre BIO) Fromage AOP / Fruits de saison	
Vendredi 6 Concombre Lamelles de calamars à la sauce tomate / Riz Fromage BIO fruits de saison		Vendredi 13 Macédoine de légumes en mayonnaise Epinards ail et persil Trio de boulgour Glaces au chocolat		Vendredi 20 Tomates et maïs Poisson pané Coquillettes aux légumes Crème dessert chocolat		Vendredi 27 Salade de riz composée Filets de hoki Poêlée de légumes Fromage BIO Tarte normande	

Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraisons.
Les fruits et légumes sont adaptés aux saisons et les fromages variés.
Pain **BIO** complet une fois par semaine.

AOP : appellation d'origine protégée

LR : label rouge

MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



Bleu Blanc Coeur



HVE : haute valeur environnementale



Lundi 30

Concombres en vinaigrette
Daube provençale
Pâtes
Fromage **AOP**
Glace à l'eau

