

MENUS du 15 au 19 JUNE 2026



	Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
ENTREES	Salade de pâtes estivale Carottes rapées Concombres à la Feta Œufs durs Salade de pommes de terre au thon	Pastèque	Torsade au fromage	Gaspacho de tomates Melon Jambon blanc Taboulé	
PLATS	Sauté de porc à la provençale Poisson du marché Œufs brouillés à la piperade Purée de carottes	Carbonara Saumon au curry vert Bolognaise végétarienne Spaghettis	Rôti de veau Frites	Estouffade de bœuf Poisson du marché Quiche provençale Ratatouille	Escalope de dinde Poisson du marché Galette végétarienne Haricots verts persillés
FROMAGE	Fruits de saison	Munster	Fruits de saison	Cantal	Fromage blanc au coulis
DESSERT	Fruits de saison	Chocolat viennois	Fruits de saison	Fruits de saison	Beignet au choix

Produit à Certification Environnementale Niveau 2
 Produit à Haute Valeur Environnementale
 Produit en Agriculture Biologique
 Poisson issu de la Pêche Durable
 Plat élaboré sur place avec des produits bruts

Le Principal
 W. SAUBUSSE

La Gestionnaire
 I. VERDÉYME COUDIN

<http://www.facebook.com/c.est.meilleur.a.la.cantine/>

Produit d'Appellation d'Origine Protégée
 100% végétarien, à base de protéines végétales
 Produit d'Indication Géographique Protégée
 Produit fermier
 Produit local du 87
 nts 16.86.23. 19 ou 24

Porc origine France
 Volaille origine France
 Veau Origine France
 Bœuf Origine France