

# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS DE JUIN ET JUILLET 2023



Dimanche 4 juin

			Jeudi 1 <sup>er</sup> Juin	Vendredi 2
			Tartelette au fromage Gratin de pommes de terre et épinard BIO Cordon bleu Beignets au chocolat	<b>Repas végétarien :</b> Samoussa <b>Riz cantonnais</b> Fruits au sirop
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade verte + / thon <b>Poisson meunière</b> Macaronis BIO à la tomate <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Repas végétarien :</b> Salade niçoise Omelette BIO au fromage Ratatouille <b>Fruit de saison +</b>	Crêpes au jambon Wings de poulet <b>Céréales gourmandes</b> Fromage blanc BIO / crème de marron	<b>Melon +</b> <b>Rôti de bœuf</b> Gratin de courgettes + BIO Crème Mont Blanc vanille/ chocolat	<b>Charcuterie</b> Paëlla Crème brûlée
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Duo de salade et croûtons <b>Trio de sauce</b> Beignets de polenta Yaourt nature sucré BIO	<b>Tomates +</b> vinaigrette <b>Escalope de dinde</b> à la crème Haricots verts + persillés BIO Fromage <b>Fruit de saison +</b>	<b>Repas végétarien :</b> Panier au chèvre Gratin de pâtes aux légumes <b>Fromage BIO</b> Glace	<b>Carottes + râpées</b> Steak haché BIO Petit pois carottes + Tarte aux pommes	<b>Betteraves vinaigrette</b> Poisson à la tomate Julienne de légumes Fromage BIO <b>Fruit de saison +</b>



Dimanche 18 juin

Fruits et légumes de saison +

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

**Local** = Région Occitanie

Suite →

# MENU CANTINE SCOLAIRE MOIS DE JUIN ET JUILLET 2023



Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p><b><u>Pâté de campagne</u></b>  <b><u>Escalope de veau</u></b> aux champignons                      Brocolis BIO aux amandes                      Compote / biscuit</p>	<p><b><u>Œufs mayonnaise</u></b>                      Poisson provençale                      Blé à la tomate BIO                      Fromage  <b><u>Fruit de saison +</u></b></p>	<p><b><u>Pizza tomate</u></b>                      Escalope viennoise                      Riz BIO coco                      Donuts</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b>  <b><u>Crudités de saison +</u></b>                      Couscous VG                      Semoule BIO                      Yaourt sucré</p>	<p>Salade aux noix                      Cervelas obernois                      Poêlée de légumes BIO                      Fromage  <b><u>Fruit de saison +</u></b></p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Saucisson / beurre  <b><u>Dos de colin au coulis de poivrons</u></b>                      Gratin de courgettes + BIO                      Liégeois chocolat</p>	<p><b><u>Repas végétarien :</u></b>                      Salade verte + BIO                      Lasagnes de légumes                      Fromage blanc aux fruits rouges</p>	<p>Quiche au fromage  <b><u>Araignée de porc</u></b>                      Carottes + à la crème                      Fromage BIO                      Fruits</p>	<p><b><u>Concombres vinaigrette</u></b>  <b><u>Sauté de dinde</u></b>                      Duo de haricots BIO                      Glace</p>	<p><b><u>Crudités de saison +</u></b>  <b><u>Chipolatas</u></b>                      Ratatouille BIO  <b><u>Yaourt aux fruits</u></b></p>
Lundi 3 Juillet	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
<p>Menu du chef</p>	<p>Salade de tomate BIO  <b><u>Aiguillette de dinde</u></b>                      Pommes de terre sautées  <b><u>Fromage</u></b>  <b><u>Melon +</u></b></p>	<p>Menu grillade</p>	<p><b><u>Pastèque +</u></b>                      Pâtes BIO bolognaise                      Compote de pommes</p>	<p>Menu pique nique</p>



Toute l'équipe vous souhaite de



Fruits et légumes de saison +

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

Local = Région Occitanie