

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 1 au vendredi 5 Juin 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Lundi 01/06

- Mortadelle
- Cordon bleu volaille
Torti au fromage 
- Pêche



Mardi 02/06

- Carottes râpées
vinaigrette 
- Omelette au fromage
Epinards béchamel 
- Far Breton 



Mercredi 03/06

- Tomates mozzarella
vinaigrette 
- Paupiette de dinde 
- Lentilles vertes 
- Ananas



Jeudi 04/06

- Feuilleté fromage
- Steak haché grillé 
- Poêlée de poivrons 
- Salade de fruits frais



Vendredi 05/06

- Melon
- Lamelles d'encornets
à la provençale 
- Riz Créole  
- Yaourt aux fruits





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 08 au vendredi 12 juin 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX



**Lundi
08/06**

- Salade composée à l'emmental
- Escalope de blé panée
Jardinière de légumes au beurre
- Abricot



Mardi 09/06

- Pastèque
- Steak de boeuf aux échalotes
Pommes de terre noisette
- Gâteau au yaourt



Mercredi 10/06

- Quiche Lorraine
- Côte de porc sauce diable
Ratatouille
- Fromage blanc
coulis fruits rouges



Jeudi 11/06

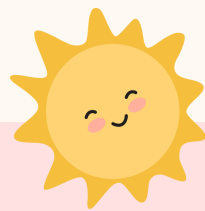
- Concombre à la ciboulette
- Haut de cuisse poulet grillé
Coquillettes au beurre
- Nectarine



Vendredi 12/06

- Salade de tomates au bleu
- Aiguillette colin
Alaska panée
Riz Créole
- Donut





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 15 au vendredi 19 mai 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX



**Lundi
15/06**

• Oeuf sauce vinaigrette 



• Tarte aux légumes verts 
Salade batavia

• Fruit de saison



**Mardi
16/06**

• Pommes de terre à la tomme 



• Filet de saumon grillé 
Navets confits 

• Pomme au four 



Mercredi 17/06

• Melon

• Tortis à la carbonara 
Légumes du jour 

• Nectarine



Jeudi 18/06

• Wraps aux crudités 

• Fish and chips de colin
Frites et salade verte

• Milshake au chocolat 



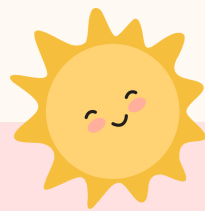
Vendredi 19/06

• Salade composée à l'emmental 

• Emincé de veau poêlé
Céréales méditerranéennes au beurre

• Flan à la vanille





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN





PRODUITS REGIONAUX

Lundi 22/06

- Salade de boulgour à l'emmental 
- Boeuf emincé au paprika 
Poêlée champêtre
- Abricot



Mardi 23/06

- Carottes râpées edam 
- Cuisse de poulet au thym 
Penne rigate au beurre
- Cocktail fruits





Mercredi 24/06

- Concombre vinaigrette
- Jambon fumé grillé 
Blé à la catalane 
- Flan pâtissier






Jeudi 25/06

- Tomates mozzarella vinaigrette 
- Galette de quinoa provençale
Pommes de terre 
sautées
- Yaourt aromatisé



Vendredi 26/06

- Crêpe fromage
- Dos de merlu sauce beurre blanc 
Courgette à la crème 
- Salade de pastèque et melon 





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Lundi 29/06

• Melon

• Escalope de porc à la crème et champignons
Torsades au beurre

• Flan pistache



Mardi 30/06

• Salade de pommes de terre aux échalotes



• Boulette panée de blé thaï sauce tomate
Haricots plats persillés

• Pomme



Mercredi 01/07

• Macédoine vinaigrette

• Haut cuisse de poulet curry
Polenta

• Fromage blanc coulis fruits rouges



Jeudi 02/07

• Tarte au chèvre

• Emincé boeuf mariné Kentucky
Courgettes sautées persillées

• Pastèque



Vendredi 03/07

• Batavia à la mimolette

• Dos de colin pané
Riz pilaf

• Glace bâtonnet

