



Menus cantine scolaire

S2- Menu été du 22 06 au 26 06 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Gaspacho de saison	Salade de pommes de terre (M,Su)		Salade de haricots verts, vinaigrette échalotes. (M,Su)	Salade grecque (M,Su,L) (Concombres / Feta / Olives)
Plat	Sauté de porc au curry (G,L) Boullgour (G) <i>Végé</i> Galettes végé sauce curry	Falafels de pois chiches (G) Sauce fromage blanc et menthe (L) Carottes vapeur ****		Mijoté de bœuf de Lozère Penne semi complètes (G,O) Bolognaise de pois	Filet de merlu sauce tomate (P) Printanière de légumes Omelette (O,L)
Produit laitier	Tomme au lait de vache (L)	Yaourt vanille (L)		Emmental râpé (L)	****
Dessert	Fruit du moment	Madeleine		Fruit du moment	Tarte aux pommes (G,O,L)

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes : Bovines, Porcines, Ovines et Volailles



Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

A : arachides / C : crustacés / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poissons / S : soja / Su : Sulfites / Mo : Mollusques / Sé : sésame



Menus cantine scolaire

S3- Menu été du 29 06 au 03 07 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Houmous de pois chiches et pain grillé (G)	Salade de tomates et mozzarella (M,Su,L)		Salade verte (M,Su)	Salade de pâtes composée (G,M,Su)
Plat	Tortillas (L,O) (Œufs, pomme de terre) Ratatouille	Blanc de poulet (Servis froid) Taboulé oriental (G) <i>Jambon de haricots blanc</i>		Burger bœuf et cheddar (G,L,Sé,O) Pomme de terre grenailles <i>Burger galette végété</i>	Pavé de colin (P) Gratin d'épinards (L) Œufs durs (O)
Végé	****				
Produit laitier	Saint Paulin (L)	Fromage blanc (L)		Fromage frais (L)	Babybel (L)
Dessert	Fruit du moment	à la confiture d'abricots		Compote de pomme	Fraisier (G,L,O)
					Bonnes vacances !

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes : Bovines, Porcines, Ovines et Volailles



Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

A : arachides / C : crustacés / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poissons / S : soja / Su : Sulfites / Mo : Mollusques / Sé : sésame