

MENU CANTINE



MENUS du 23 juin au 04 juillet 2025

LUNDI 23/06	MARDI 24/06	JEUDI 26/06	VENDREDI 27/06
<p>Saucisson à l'ail (Sovia) </p> <p>Poisson pané (océan atlantique) </p> <p>Epinards à la crème et pommes vapeur </p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Pastèque </p> <p>Steack haché (Sovia) </p> <p>Frites </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pizza </p> <p>Wings à la jamaïcaine </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Glace </p>	<p>Salade composée</p> <p>Paupiette de veau </p> <p>Pâtes</p> <p>Crème dessert</p>
LUNDI 30/06	MARDI 01/07	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
<p>Salade de brocolis </p> <p>Boulettes de bœuf en sauce </p> <p>Riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Rôti de porc (Molinier) </p> <p>Haricots verts sautés </p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Melon charentais </p> <p>Escalope de dinde poêlée </p> <p>Gnocchis de pommes de terres </p> <p>Compote et biscuit </p>	<p>Jambon beurre (Sovia) </p> <p>Beignet de calamars à la romaine </p> <p>Purée de carottes  </p> <p>Glace </p>

 Viande d'origine France

 Fait maison

Certifié bio

 Label rouge

 Nouvelle-Zélande

 Union Européenne

 Océan pacifique