



MENU DU MOIS DE JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Escalope de dinde normande 3 - Carottes Vichy - St Paulin - Flamby 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème - Coquillettes à la tomate 4 - Brie - Eclair vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade parisienne - Rôti de porc sce moutarde 5 - Purée brocolis - St Nectaire - Poire au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Panier à l'emmental - Paupiette de veau sce du chef 6 aux lardons - Petits pois carottes - Melon 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade antillaise - Marée fraîche beurre blanc 7 - Riz pilaf - Camembert - Clafoutis abricot
<ul style="list-style-type: none"> - Rillettes - Petit salé 10 - Lentilles à la paysanne - Brie - Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - Chili con carne 11 - Camembert - Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates vinaigrette - Steak haché 12 - Frites - Ste Maure - Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri remoulade - Pizza 4 fromages 13 - Salade verte - Banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade israélienne - Brandade de morue 14 - Salade verte - Fromage blanc - Roulé fraise
<ul style="list-style-type: none"> - Melon - Steak haché 17 - Frites - St Albray - Fraises au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade mimolette - Filet mignon de porc 18 - Ratatouille - St Paulin - Glace 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Cousous végétarien 19 - Emmental - Crème chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Saucisson à l'ail - Filet de poulet crème 20 d'estragon - Haricots verts - Abricot 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade charcutière - Poisson pané 21 - Epinards à la crème - St Morêt - Gâteau au yaourt
<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves vinaigrette - Riz cantonais végétarien 24 - Camembert - Flan 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre - Mijoté de veau au chorizo 25 - Tortis aux 3 légumes - Brie - Nectarine 	<ul style="list-style-type: none"> - Melon - Filet de hoki sce crevette 26 - Riz au curry - Brie - Glace 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis beurre - Cuisse de poulet basquaise 27 - Pommes rissolées - Montboisier - Crème caramel 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates vinaigrette - Dos de colin sce oseille 28 - Pomme vapeur - Salade de fruits

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.

Cantine Scolaire des Ecoles Publiques - Groupe Scolaire Jean Guéhenno - Rue du bois des plantes 37260 Artannes-sur-Indre : assocantineartannes@gmail.com