

MENUS CANTINE DU SIRES – JUIN 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 Concombres Steak Haché PDT Rissolées Vache qui rit Fruit de saison	2 Tomates Poisson blanc sauce rose Riz Chèvre Liégeois choco	4 <u>Repas végétarien</u> Salade composée Quenelle nature Epinards Gouda Compote	5 Betteraves rouge Jambon blanc Purée de PDT Yaourt Flan Caramel
8 Croustillons du Barry Sauté de porc Haricots blancs Camembert Crème choco	9 <u>Repas végétarien</u> Macédoine Croc véggie tomate Haricot vert Gruyère Semoule de riz vanille	11 Salade Ice berg Parmentier de poisson blanc Yaourt Fruit de saison	12 Carottes râpées Poulet Coquille Vache qui rit Fruit de saison
15 <u>Repas végétarien</u> Tomates Œufs durs à la crème Epinards Petit suisse Fruit de saison	16 Concombres Poisson pané Carottes Vichy Gouda Mousse choco	18 Taboulé Paupiette de veau Ratatouille Kiri Flan caramel	19 Radis Cordon bleu Petits pois carottes Yaourt Fruit de saison
23 <u>Repas végétarien</u> Betteraves rouge Croc véggie fromage PDT Rissolées Gruyère Riz au lait	23 Sardine Chili Corn Carné Riz Yaourt Fruit de saison	25 Carottes rapées Poisson blanc Farfalles sauce tomate Camembert Liégeois vanille	26 Melon Saucisses Lentilles Vache qui rit Glace