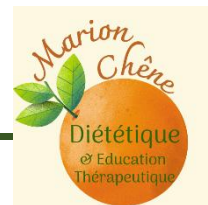


Menus de cantine :



 Du 1^{er} au 5 juin 2026:

<u>Lundi 01</u>	<u>Mardi 02</u>	<u>Jeudi 04</u>	<u>Vendredi 05</u>
<p>Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Quiche aux légumes et à l'emmental</p> <p>Compote sans sucre ajouté</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Salade de hareng et de pomme de terre Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Suprêmes de poulet (Blond)</p> <p>Courgettes à la tomate Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature (Bio)</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Melon, pastèque et menthe</p> <p>* Poisson</p> <p>Epinards Riz safrané Huile d'olive</p> <p>Fromage de chèvre (Blanzac)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre ciboulette coriandre Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Couscous d'agneau Et ses légumes Semoule semi complète Huile d'olive</p> <p>Fromage blanc nature (Bio)</p> <p>Fruit frais</p>

* Pêche durable

 Du 8 au 12 juin 2026 :

<u>Lundi 8</u>	<u>Mardi 9</u>	<u>Jeudi 11</u>	<u>Vendredi 12</u>
<p>Betteraves ciboulette coriandre Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Omelette façon tortilla emmental Huile de tournesol</p> <p>Salade de fruit frais</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Sardine Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Rôti de dinde Pomme de terre nouvelles</p> <p>Gratin de Courgette Huile d'olive</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Haricots rouges Maïs œuf durs Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Sauté de veau marengo (Bellac)</p> <p>Champignons Carottes</p> <p>Pâtes semi complètes</p> <p>Yaourt nature (Bio)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Melon</p> <p>Brandade de * Poisson Huile d'olive</p> <p>Salade de saison Huile de noix</p> <p>Glace artisanale</p>

* Pêche durable



Menus de cantine :



 Du 15 au 19 juin 2026 :

<u>Lundi 15</u>	<u>Mardi 16</u>	<u>Jeudi 18</u>	<u>Vendredi 19</u>
<p>Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Pizza napolitaine Tomate mozzarella basilic Huile d'olive</p> <p>Fruit frais</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Radis pain beurre</p> <p>Cuisses de poulet Haricots verts Pomme de terre nouvelles Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature <u>(Bio)</u> Flognarde aux pommes</p>	<p>Concombre ciboulette coriandre Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Moules Marinières frites Huile d'olive</p> <p>Fromage blanc nature <u>(Bio)</u> et fraises</p>	<p>Taboulé aux agrumes Vinaigrette</p> <p>Courgettes, tomates et pomme de terre farcies Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature <u>(Bio)</u> Fruit frais</p>

* Pêche durable

 Du 22 au 26 juin 2026 :

<u>Lundi 22</u>	<u>Mardi 23</u>	<u>Jeudi 25</u>	<u>Vendredi 26</u>
<p>Melon</p> <p>Pâtes Tomates Pesto Huile d'olive</p> <p>Fromage chèvre Compote sans sucre ajouté</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Brocolis ciboulette coriandre Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Limou'Chili (Porc Bellac) Haricots rouges riz Tomates Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature <u>(Bio)</u> Fruit frais</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Salade de riz niçoise Thon Emmental maïs Huile d'olive</p> <p>Glace</p>	<p>Tomates féta Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Poisson Haricots verts Huile d'olive Pomme de terre nouvelles</p> <p>Fruit frais</p>

* Pêche durable

