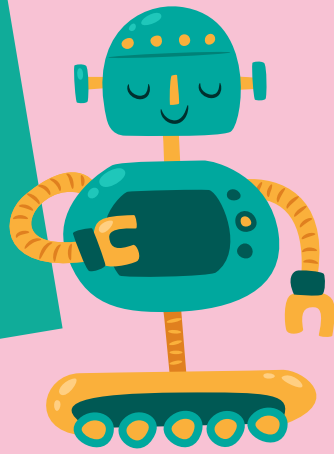


# JUIN 2024

## CANTINE



## menus classique & végétarien

### LUNDI 03

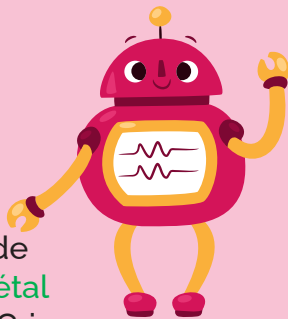
Asperges blanches  
Roti de veau  
Escalope pané végété  
Petit pois à la Paysanne  
Nectarine

### MARDI 04 VÉGÉTARIEN

Pastèque  
Bolognaise végétarienne  
Spaghettis  
Yaourt gourmand

### JEUDI 06

Tomates mozzarella  
Filet de cabillaud sauce Béarnaise  
Emincé végétal  
Carottes Vichy  
Semoule au lait



### VENDREDI 07

Macédoine  
Paupiette de dinde  
Cordon bleu végétal  
Pomme de terre Crispy  
Melon

### LUNDI 10

Salade de haricots verts maïs Haricots rouges  
Haut de cuisse de poulet  
Escalope végété  
Ratatouille  
Flan nappé caramel

### MARDI 11 VÉGÉTARIEN

Concombre à la crème  
Pizza végétarienne 4 fromages  
Purée de céleri  
Fraises

### JEUDI 13

Coleslaw  
Jambon fumé sauce champignons  
Cordon bleu végétal  
Pâtes au beurre  
Nectarine

### VENDREDI 14

Melon  
Moules marinière  
Palet végétarien  
Frites  
Yaourt aux fruits

### LUNDI 17

Rosette beurre  
Salade de pomme de terre  
Saucisse rôtie  
Saucisse végétale  
Poêlée de haricots carottes panais  
Pêche

### MARDI 18 VÉGÉTARIEN

Pastèque  
Tortellini tomate mozzarella  
Mousse au chocolat

### JEUDI 20

Crêpe au fromage  
Pesca pané  
Palet végétal  
Crème vanille

### VENDREDI 21

Avocat  
Escalope de dinde sauce champignons  
Escalope pané végété  
Riz  
Abricot

### LUNDI 24

Betteraves rouges  
Boules de bœuf sauce tomate  
Boules végété sauce tomate  
Spaghettis  
Liégeois chocolat  
Mousse au chocolat

### MARDI 25 VÉGÉTARIEN

Taboulé  
Omelette au fromage  
Brocolis au jus  
Fraises

### JEUDI 27

Pâté de campagne cornichon  
Avocat  
Brochette de dinde à l'orientale  
Escalope végété  
Pommes noisette  
Yaourt à boire

### VENDREDI 28

Salade Piémontaise  
Fish and chips  
Œuf poché  
Aubergines grillées  
Melon

