

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

