

MENUS DE LA CANTINE – MOIS DE JUIN ET JUILLET 2021

Toutes les viandes sont d'origine française- Poissons issus de la pêche responsable.

Lundi 31 Mai	Mardi 1 Juin	Jeudi 1 Juin	Vendredi 1 Juin
Tomate et demi œuf Cuisse de poulet Pois carottes Tarte aux pommes	Melon Pépites de poisson Pâtes Fromage Compote de fruits	Feuilleté au fromage Chipolatas Pommes de terre au four Compote de fruits	Salade Marco Polo Omelette Courgettes à la tomate Gâteau Breton
Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
Toast au fromage Boulettes de bœuf bios Pâtes Fromage râpé Fruits de saison	Betteraves mimosa Blanquette de volaille à l'aveyronnaise Riz pilaf Yaourt sucré	Macédoine de légumes Croq Veggie Ratatouille semoule Crumble de fruits	Melon Poisson en papillotes Fromage Mousse au chocolat
Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin	Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
Pique Nique Sortie Cancale	Haricots beurre en salade Boulettes veggie Lentilles Fromage Liégeois Vanille	Quiche Lorraine Poisson Gratin de légumes Fromage blanc et coulis de fruits	Carottes râpées Bouchées à la Reine Riz Entremets chocolat
Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin	Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
Taboulé Jambon Frites Salade de fruits frais	Salade de tortis Poisson Légumes Petits suisses aux fruits	Salade Sombrero Cordons bleus Purée Compote de fruits	Feuilleté Pâtes Carbonara Fromage Fruits de saison
Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1^{er} Juillet	Vendredi 2 Juillet
Tarte aux légumes Saucisse Poêlée Sarladaise Et haricots Glace	Betteraves rouges et pommes Emincé de volaille Blé aux légumes Compote de fruits	Salade Sawai Poisson et poêlée de légumes Yaourt sucré	Melon Pizza Reine Salade Fruits de saison

Repas du lundi 5 et mardi 6 juillet en fonction des produits disponibles.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous un bel été.



[Cette photo](#) par Auteur inconnu est soumise à la licence [CC BY-SA-NC](#)