

# MENU CANTINE




Menu Juin / Juillet



## MENU JUIN-JUILLET

DU 1ER JUIN AU 3 JUILLET

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 01/06 au 05/06</b>	Cèleri rémoulade Nuggets Frite Salade de fruits	Carotte râpée* Brandade de poisson* Panacotta*	Salade verte* Roti* Haricot plat Fromage/Fruit*	<b>MENU Végétarien</b> Tarte fine aux fromages* Pâte au pesto* Fromage/Fruit*
<b>Du 08/06 au 12/06</b>	Salade de Blé Cordon bleu Carotte à la crème* Biscuit/Fruit*	<b>MENU Végétarien</b> Friand Couscous végé* Fromage blanc	Salade de lentilles* Courgette farcie* Fromage/Fruit*	Salade de comcombre* Risotto de moules* Yaourt
<b>Du 15/06 au 19/06</b>	Salade de haricots verts Poisson pané Purée* Yaourt	Crêpe Emincé de dinde* Brocolis Rose des sables*	Macédoine Oeuf brouillé* Ratatouille* Fromage/Fruit*	Betterave* Riz façon farcie* Fromage/Fruit*
<b>Du 22/06 au 26/06</b>	<b>MENU Végétarien</b> Oeuf mayonnaise Paëlla végé* Fromage/Fruit*	Taboulé Merguez* Épinard Fromage/Fruit*	Melon* Poisson en sauce* Boulgour Gâteau*	Paté* Sauté de porc* Choux-fleur* Liégeois
<b>Du 29/06 au 03/07</b>	Pêche au thon* Beignet de calamar Haricot vert Fromage/Fruit*	<b>MENU Végétarien</b> Pastèque Feta* Pate bolo végé* Fromage/Fruit*	Piémontaise Poulet* Haricot beurre Fromage/Fruit*	 <b>PIQUE-NIQUE</b>

\*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi/Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)

*Vacances*

du 04/07 au 31/08

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs

