

Menu de la cantine


2025-2026

Menu Juin / Juillet



MENU JUIN-JUILLET

DU 1ER JUIN AU 3 JUILLET

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

*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

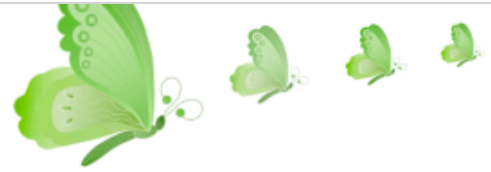
Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs.






MENU MAI

DU 4 AU 29 MAI



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/05 au 08/05	Carotte râpée* Nuggets Gratin de chou-fleur* Fromage/Fruit*	Salade de haricot vert Osso buco* Boullgour Fromage/Fruit*	Salade maïs coeur de palmier* Poisson à la provençale* Riz Compote	
Du 11/05 au 15/05	MENU Végétarien Friand Blé pilaf* Brocolis* Salade de fruits	Salade composée* Riz cantonais* Fromage/Fruit*	ASCENSION	
Du 18/05 au 22/05	concombre* Cordon bleu Flageolet Flamby	Crêpe Escalope de dinde* Épinard Fromage/Fruit*	Macédoine Poisson pané Gratin de pomme de terre/butternut* Fromage/Fruit*	MENU Végétarien Salade d'endives* Pate bolognaise végé* Fromage blanc
Du 25/05 au 29/05	PENTECÔTE		Salade verte* Couscous merguez* Fromage/Fruit*	Chou rouge* Blé à la carbonara* Mousse au chocolat *
				Sardine MoÛssaka* Fromage/Fruit*

***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...)

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

