





Menus de la cantine scolaire

Du lundi 1^{ER} juin au Vendredi 03 juillet 2026

<p>Lundi 1^{er} juin</p> <p>Carottes râpées</p> <p> Merguez Semoule</p> <p> Yaourt vanille</p>	<p>Mardi 2 juin</p> <p>Salade composée</p> <p> Hachi parmentier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 4 juin</p> <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Pizza aux légumes du soleil Salade et graines</p> <p>Compotes</p>	<p>Vendredi 5 juin</p> <p>Charcuterie</p> <p>Dos de cabillaud en sauce Brocolis</p> <p>Creusois et crème anglaise</p>
<p>Lundi 8 juin</p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Sauté de porc au curry Pommes de terre rissolées</p> <p>Gateau au chocolat</p>	<p>Mardi 9 juin</p> <p>Salade de coleslaw</p> <p>Poule au pot Riz</p> <p>Pommes au four</p>	<p>Jeudi 11 juin</p> <p>Salade composée</p> <p>Saucisses de volaille Mélange de choux</p> <p>Fromage blanc Crème de marron</p>	<p>Vendredi 12 juin</p> <p>Tartinade</p> <p>Poisson Navets au miel</p> <p>Granola fruits rouges</p>
<p>Lundi 15 juin</p> <p>Betteraves rouges Pommes</p> <p>Ravioles ricotta/épinards</p> <p>Sauce chèvre</p> <p>Fruit cuit</p>	<p>Mardi 16 juin</p> <p>Melon et pastèque</p> <p>Préparation bouchère Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 18 juin</p> <p>Salade tomates mozzarella</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Yaourt à la vanille</p>	<p>Vendredi 19 juin</p> <p>Gaspacho tomates</p> <p>Jambon braisé Carottes</p> <p>Tarte alsacienne avec les fruits de saison</p>
<p>Lundi 22 juin</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>	<p>Mardi 23 juin</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>	<p>Jeudi 25 juin</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>	<p>Vendredi 26 juin</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>
<p>Lundi 29 juin</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>	<p>Mardi 30 juin</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>	<p>Jeudi 2 juillet</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>	<p>Vendredi 3 juillet</p> <p>Menu réalisé en fonction des stocks</p>

Nous travaillons avec des producteurs locaux le plus souvent possible. La viande et la volaille sont d'origine française.

 Produits locaux

 Produits issus de l'agriculture biologique



Label MSC pêche durable



Indication d'origine protégée

 Label Rouge



Fait maison



Appellation d'Origine Protégée

ACCRO

Produits créés dans une usine française, gamme 100% végétale fabriquée en France, sans soja, à base de protéine de pois et de blé cultivé en France

Menus de la cantine scolaire
Du lundi 1^{ER} juin au Vendredi 03 juillet 2026