



























Menus Cantine du 17 Juin 2024 au 5 Juillet 2024


	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 25 Du 17 Juin 2024 Au 21 Juin 2024	Carottes Rapées  Poisson MSC Riz Fromage (AOP) Fruits 	Taboulé Rôti de Bœuf  Haricots Verts Fromage (AOP) Flan Patissier	Menu Végétarien  Concombre à la crème  Chili de Haricots Rouges et Pomme de Terre  Yaourt Fruits	Grillon Charentais / Cornichon  Escalope de Dinde  Ratatouille  Bûche de Chèvre  Pêche au Sirop
Semaine 26 Du 24 Juin 2024 Au 28 Juin 2024	Salade Composée (Thon/Mais/Tomate) Blanquette de Veau   Fromage (AOP) Compote	Sortie Scolaire sur l'Île Madame	Menu Végétarien  Carottes Rapées  Grattin œuf dur / Pomme de Terre / Rapé Yaourt Fruits	Concombre  Pâtes Bolognaises  Bûche de Chèvre Fruits 
Semaine 27 Du 1er Juillet 2024 Au 5 Juillet 2024	Menu Végétarien  Radis / Beurre  Lasagne Ricotta / Epinard Fromage (AOP) Fruits 	Salade Composée (Thon/Mais/Tomate) Saucisse Pur Porc  Haricots Verts Yaourt au lait de Chèvre Mousse au chocolat et café	Salade de Tomate  Escalope de Dinde  Frites Yaourt Fruits 	Taboulé Poisson MSC Pâtes Bûche de Chèvre  Glace

MSC = Issue de la Pêche Durable

 Produit végétarien

 Produit Fait Maison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit d'origine France

*Menus non contractuels
 Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes*