

# A la CANTINE



**Juin 2024**

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Menu Prévu Par Les Enfants	Melon	Salade Coleslaw/ Œufs	Toast de Chèvre Chaud
	Escalope de poulet à la Montagnarde au bacon de Dinde fumé	Chipolatas	Egréné Végétal à la Sauce Tomate
	Chou Fleur à la Persillade Bio	Frites	Haricots Verts
	Brie AOP	Yaourt Fruité Bio	Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Compote	Glace	Biscottes ail et fines herbes	Pain confiture mirabelle
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Menu Prévu Par Les Enfants	Calamar à la Romaine/ Salade Verte	Carottes Rapées	Cervelas à la Vinaigrette
	Filet de Merlu Sauce au Beurre	Croustillant Fromager	Hachis Parmentier Gratiné
	Riz	Haricots Beurre	Fruit
	Fromage Blanc	Vache Qui Rit Bio	
GOUTER	GOUTER exceptionnel	GOUTER	GOUTER (projet: art culinaire)
	Brioche pépites de chocolat / brique de jus de fruit	yaourt à la grecque / coulis de fruit	Brochette de fruits de saison
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Menu Prévu Par Les Enfants	Salade de Concombre	<b>MENU PIQUE NIQUE</b>	Salade de Betterave aux Pommes
	Paëlla	Salade de Tomates/ Thon/ Œuf	Omelette au Fromage
	Crème Dessert Chocolat	Sandwich Pain de Mie Jambon Fromage	Coquillettes
		Chips	Babybel Bio
		Glace	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Biscuit fourré à la fraise	Pain fromage frais	Céréales/Lait	Pain Pastèque
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Menu Prévu Par Les Enfants	Salade de Tomates	Mousse de Foie	Taboulé
	Croustillant Cheddar	Poisson Pané	Brochette Colorado
	Poêlée Campagnarde	Epinard à la crème Bio	Julienne de Légumes
	Compote de Pommes	Fruit	Brie AOP
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER (projet: art culinaire)
Pain Fromage	Pain/Yaourt à boire	Glace	Verrine à composer

Ces menus peuvent être modifiés si les conditions d'approvisionnements le nécessitent



: Fait Maison