

DÉJEUNER

PÉRIODE : HEBDOMADAIRE, SEMAINE 1 (2023)

MENU de cantine du 18 au 30 juin

Lundi 19/06	Mardi 20/06	Jeudi 22/06	Vendredi 23/06
TABOULE	BETTERAVE ET SCE VGTTE MAISON 	SALADE BASQUE	FEUILLETE AU CHEVRE ET AU MIEL
SAUTE DE PORC AU CURRY 	CROQ FROMAGE 	AXOA BOEUF MAISON 	COLIN D'ALASKA PANE 
RIZ BIO AU BEURRE 	DUO DE SEMOULE ET RATATOUILLE	PIPERADE	BROCOLIS NATURE
		OSSAU IRATY AOP 	BRIE
COMPOTE DE POMME VANILLEE	ANANAS	GATEAU BASQUE	BANANE BIO 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Lundi 26/06	Mardi 27/06	Jeudi 29/06	Vendredi 30/06
SAUCISSON AIL	TOMATES SAUCE VINAIGRETTE MAISON 	SALADE DE SALADE AU JAMBON	RIZ MAIS SURIMI
EMINCE DE VEAU POELE	OMELETTE A LA CIBOULETTE 	STEAK HACHE GRILLE	PAVE DE HOKI AU BEURRE BLANC 
MACARONI AU BEURRE BIO 	EPINARDS BRANCHES A LA CREME	RIZ BASMATI BIO 	CHOU FLEUR PERSILLE
TOMME BLANCHE	KIRI	COMPOTE POMME ALLEGEE PLAST 100G <20G G	YAOURT SUCRE FROM
GLACE GLACE POMME PECHE FRAMBOISE	CARRE BAVAROIS EXOTIQUE	MADELEINE	

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur		HVE		Agriconfiance
	environnementale de niveau 2				