



# JUIN-JUILLET 2026

MENUS CANTINE



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Du 1er au 05 juin	Melon Cuisse de poulet Petits Pois <i>Laitage</i>	Concombre vinaigrette Boulette de bœuf façon couscous Semoule <i>Crème dessert</i>	Radis beurre demi-sel Rôti de porc Choux- fleurs au jus Fromage Fruit	Saucisson à l'ail Poisson pané Pâtes au fromage Salade de fruits
Du 08 au 12	Tomates vinaigrette Cassoulet maison <i>Laitage</i>	Salade Jurassienne Rosbeef Haricots verts Crème dessert	Macédoine de légumes Poulet rôti Frites Compote	Terrine de campagne Beignets de calamars Ratatouille Pâtisserie
Du 15 au 19	Carottes râpées Nuggets de poulet Pâtes à la tomate Fromage blanc Fruit	Taboulé Escalope de porc Haricots beurre Fromage Compote	Melon Bourguignon Pommes de terre vapeur <i>Laitage</i>	Salade vinaigrette Quiche au thon Fromage Glace
Du 22 au 26	Brocolis vinaigrette Sauté de poulet sauce curry Riz Crème dessert	<i>Menu végétarien</i> Salade Niçoise Lasagnes aux légumes d'été Fromage Compote	Salade de pâtes Bifteck Gratin de courgettes Pâtisserie	Rosette Fish and chips Pommes de terre sautées Glace
Du 29 juin au 03 juillet	Salade vinaigrette Pizza royale maison Crème dessert	Terrine de campagne Tomates farcies maison Fromage Pâtisserie	Salade vinaigrette Burger Frites <i>Laitage</i>	<i>Pique-nique</i> Melon Sandwich jambon beurre Fromage Glace



Toutes nos viandes sont d'origine France  
*Nos fournisseurs locaux*  
**Poisson** Ribet-Beyrand (Limoges)  
**Volaille** Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe)  
**Bœuf, porc, veau** Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)



Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

*Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO*