

# MENU CANTINE



## MENUS du 10 au 21 juin 2024

LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
FEUILLETE FROMAGE  CORDON BLEU  PETITS POIS  <b>CREME DESSERT</b>	SALADE COMPOSEE  SAUTE D'AGNEAU (SOVIA)  <b>SEMOULE</b> PATISSERIE 	JAMBON BEURRE (Sovia)  POISSON MEUNIERE  GRATIN DE CHOU FLEUR   <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>  POULET ROTI  PUREE POMMES DE TERRE  <b>YAOURT</b> 
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
<b>BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE</b> ESCALOPE DE VEAU (Sovia)  HARICOTS VERTS SAUTES  COMPOTE POMME  <b>BISCUIT</b>	MELON CHARENTAIS  FILET DE COLIN (Alaska) POMMES DAUPHINES  GLACE 	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE  <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>   YAOURT A BOIRE 	TARTE AU FROMAGE  SAUCISSE GRILLEE (Molinier)  <b>LENTILLES</b> PATISSERIE 

 Viande d'origine France  
 Fait maison



**Certifié bio**  
 Label rouge

\* Nouvelle-Zélande