



# MENU

## CANTINE

du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

|                           | LUNDI                                                                      | MARDI                                                                             | JEUDI                                                                              | VENDREDI<br>DNB MATIN                                       |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 entrée au choix         | salade<br><u>carottes râpées</u>                                           | salade<br><u>tomate maïs</u>                                                      | <u>salade</u><br>betteraves rouges persillées                                      | salade<br><u>champignons</u><br><u>vinagrette</u>           |
| 1 plat principal au choix | escalope viennoise<br>filet de lieu à la bordelaise citron<br>menu fromage | aiguillette de poisson citron<br>paupiette de veau au jus<br>bouchée végétarienne | steak haché de bœuf grillée<br>( vbf)<br><u>omelette nature</u><br>crème fromagère | cordon bleu<br><br><u>bolognaise</u><br><u>végétarienne</u> |
| 1 accompagnement au choix | <u>garniture de légumes</u><br>boulgour                                    | ratatouille<br><u>riz de marseilllette</u>                                        | torsade<br><u>tomate provencale</u>                                                | <u>purée de pommes de terre</u><br>carottes à la crème      |
| 1 produit laitier         | <u>fromage</u>                                                             | <u>fromage</u>                                                                    | <u>fromage</u>                                                                     | <u>fromage</u>                                              |
| 1 dessert au choix        | <u>fruit</u><br>crème dessert                                              | <u>fruit</u><br>salade de fruits                                                  | <u>fruit</u><br>compote de pomme                                                   | <u>fruit</u><br>glace                                       |

Le Principal  
M. Christophe DUSSARQUES

Le Gestionnaire  
M. Arnaud CASTELL

Les plats suivis d'un \* contiennent de la viande de porc  
 Les plats suivis de < correspondent au menu végétarien (sans viande, sans poisson)  
 Les choix soulignés correspondent à un menu équilibré selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)  
 (La composition de ces menus est susceptible d'être modifiée en fonction de l'approvisionnement)