



CANTINE MUNICIPALE

MENUS JUIN 2024

Lundi 3 juin

Melon pastèque
Escalope de poulet VF
Gratin de choux fleurs **BIO**
Yaourt

Mardi 04 juin

Duo de saucissons
Steak
Frites
Ile flottante

Jeudi 06 juin

Menu végétarien
Tomates
Pané fromager
Petits pois carottes **BIO**
Flan pâtissier *maison*

Vendredi 07 juin

Salade verte
Lasagnes au saumon
Fromage
Compote de pommes *maison*

Lundi 10 juin

Salade de l'ami molette
Cordon bleu

Haricots verts
Fruits

Mardi 11 juin

Menu végétarien
Melon
Coquillettes **BIO**
Bolognaise végétarienne
Yaourt

Jeudi 13 juin

Betteraves/maïs **BIO**
Saucisse du pays VF
Lentilles carottes **BIO**
Panna cotta coulis de framboise
maison

Vendredi 14 juin

Feuilleté fromage
Poisson de la criée sauce
crevettes
Riz **BIO**
Salade de fruits *maison*

Lundi 17 juin

Concombres/Maïs **BIO**
Bœuf bourguignon VF

Pommes de terre **BIO**
Fromage
Fruits

Mardi 18 juin

Menu végétarien
Melon
Galette au fromage
Glace

Jeudi 20 juin

Tomates/Gruyère/Maïs
Chipolatas, semoule, légumes
couscous VF
Choux chantilly

Vendredi 21 juin

Œufs mayonnaise
Poisson meunière
Carottes à la crème **BIO**
Yaourt

Lundi 24 juin

Melon pastèque
Steak de veau
Frites
Petit pot de crème vanille

Mardi 25 juin

Menu végétarien
Taboulé
Pané tomates mozzarella
Duo de haricots
Yaourt

Jeudi 27 juin

Salade verte
Lasagnes
Tarte aux pommes

Vendredi 28 juin

Surimi/tomates/Maïs **BIO**
Poisson de la criée
Choux romanesco
Crêpes au nutella

Les menus pourront être modifiés en fonction de la disponibilité des denrées alimentaires

V.F. : viande fraîche

Viande bovine origine France

Fruits et légumes **BIO** : La ferme de Poul Ar Ranet - **BIO** et **VRAC** Tréméven – **GÆC** de Couraillon