



# MENUS CANTINE

## Juin - Juillet 2026



Célestine part au Pérou pour la fête du Soleil (célébrée le 24 juin)

<b>Lundi 1<sup>er</sup> juin</b>	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Betterave <b>Pâtes penne</b> tomatées, dés de <b>courgettes</b> , et fromage de chèvre Fruit frais	Melon charentais Poisson  <b>Ratatouille</b> « Les anniversaires du mois de mai » Charlotte aux <b>fraises</b>	<b>Courgettes</b> râpées Boulettes d'agneau <b>Riz</b> <b>Ile flottante</b> 	<b>Concombre</b> <b>Aile de poulet</b> sauce barbecue Purée ( <b>pdt</b> ) Compote
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	<b>Vendredi 12</b>
Salade grecque à la féta <b>Saucisse</b> <b>Lentilles</b> Glace	<b>Tomate</b> <b>Rôti de bœuf</b> <b>Frites (pdt)</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Salade verte</b> , croûtons Poisson au chorizo et poivrons <b>Boulgour</b> aux <b>légumes</b> <b>Yaourt</b> au coulis de fruits rouges	Œuf dur Pizza aux <b>légumes</b> d'été <b>Salade verte</b> Fruit frais
Lundi 15	Mardi 16	<b>Jeudi 18</b>	Vendredi 19
<b>Carottes</b> râpées au citron Tagliatelles au saumon  <b>Compote de pommes</b>	Melon charentais Porc au gingembre et abricot <b>Ratatouille</b> <b>Chou à la vanille</b> 	Pastèque Omelette <b>Pâtes</b> Glace	Pâté de campagne <b>Pintade</b> <b>Pommes de terre</b> façon paysanne Fruit frais
Lundi 22	Mardi 23	<b>Jeudi 25 (Inti Raymi : Fête du soleil au Pérou)</b>	<b>Vendredi 26</b>
<b>Tomate</b> Gratin de <b>pâtes</b> au jambon Glace	<b>Salade</b> à la niçoise Poisson et citron  Haricots verts Gâteau façon forêt noire	Salade composée Lomo saltado (sauté de bœuf) <b>Pommes de terre</b> Suspiro limeno (crème de lait et meringue)	Œuf dur à la mayonnaise Taboulé aux pois chiches Fromage et fruit frais
Lundi 29	<b>Mardi 30</b>	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3
<b>Céleri</b> râpé Raviolis Liégeois	Salade fraîcheur ( <b>concombre</b> et <b>tomate</b> ) Hachis parmentier ( <b>pdt</b> ), <b>lentilles corail</b> et <b>ratatouille</b> Glace	Saucisson Nugget de volaille Petits pois Fruit frais	Melon Gratin de la mer  <b>Légumes</b> « Les anniversaires de juin, juillet, août » Gâteau

Légende : **Bio** **Local** **Bio et local** **Plat demandé par les enfants** **Menu végétarien** **Menu à thème**  Dessert du chef

Viande d'origine française

Produits disponibles sous réserve d'approvisionnement et hors rupture

Ecole de Moulin-Neuf - 9 rue Alexandre Dumas - 24700 MOULIN-NEUF

