
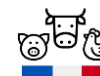
 = produit local

 = fait maison




















































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS JUIN 2026

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Betteraves et pommes  en salade  Quiche truite et poireaux  Salade Poire  sauce chocolat	Œuf dur  vinaigrette tomate  Tortellini ricotta épinards  Palets coco chocolat blanc 	Salade mexicaine (avocat, maïs, haricots rouges) Chipolata grillée  Semoule méditerranéenne Fraises au sucre  	Melon Boulettes de viande (Label Rouge)   sauce italienne P. de terre nouvelles   Verrines de fromage blanc  
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Concombre  bulgare  Beignets de calamar  Carottes  persillées  Crème  au chocolat 	Rillettes de sardine et son croustou  Jambon braisé  Ecrasé de pommes de terre   Tarte alsacienne aux poires  	Salade auvergnate (lardons, cantal, croutons)  Saucisse de Toulouse   Petits pois/carottes  en ragout  Pana cotta à la gelée de pommes 	Cocktail melon/pastèque Lasagne aux légumes  de saison Sorbet framboise  chantilly 
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Haricots verts  en salade  Dos d'esturgeons poêlés   Pâtes  au pesto  Verrine de yaourt à la vanille  	Pâté de campagne  et son croustou Pizza del Lolo  Mescluns de salades  Crème  au chocolat	Radis rouge au beurre Tortilla (p. de terre nouvelles, oignons, œufs)   Salade de saison   Glace  à la vanille	Emincé de melon  Brochettes de dinde grillées  Riz de Camargue  Verrine de fruits  
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Cocktail de tomates au basilic  Steak de truite   Pilaf de boulgour   Sundae vanille caramel	Melon/pastèque Chili con carne (haricots rouges ) (viande Label Rouge)   Yaourt sucré 	Houmous  sur sa tartine  Quiche au fromage  Mesclun de salades   Nectarine 	Salade de perles au thon  Nuggets de dinde tandoori   Haricots beurre  persillés  Crumble  aux pommes 

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement des producteurs.

Afin de limiter les déchets plastiques, les yaourts et fromages blancs sont achetés en seau et conditionnés à la cantine en verrine.



LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrat – St Amand de Coly / Christian Gaussinel – St Genès / Dominique Pergola – Montignac-Lascaux / Volailles DUMAS – Aubas / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / Ferme Labrunie – Ste Nathalie / Les Choconoiseres – Coly-St-Amand / Ô Sacré Pain – St Crépin Carluet / Les Copains d'Abord – Montignac-Lascaux / Les Saveurs du Savoir – Montignac-Lascaux

Le dimanche 21

