

de la cantine Menu mois de juin

Tous les repas sont préparés par les cuisiniers municipaux en collaboration avec la diététicienne de la ville.



Labels Egalim

pour une alimentation saine et durable.

1 repas végétarien par semaine

AGORES

*Charte de qualité Agores :
lutte contre le gaspillage
alimentaire, développement
d'une cuisine durable,
de qualité et bio.*

→ Information : les plats fabriqués par la cuisine centrale peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

→ En cas de doute et pour toute demande d'information, contacter le service restauration au 02 47 44 56 14.

→ Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.



**St PIERRE
des CORPS**

Lundi 3

Maquereaux moutarde
Escalope de dinde
Sauce Aigre Douce
Haricots verts
Yaourt aux fruits*

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 4

EUROPE JO 2024
Beignet de morue
Sauté de veau
à la portugaise
Riz
Pasteis de natta*

Pain - confiture -
compote

Mercredi 5

Chou rouge vinaigrette
Merguez
Pâtes au gratin
Tartare
Riz au lait "Fermier"

Chocolatine -
banane

Jeudi 6

Œufs Mayonnaise
Crousty végétal
Pommes de terre
épices
Pastèque

Pain-Choco -
fromage blanc

Vendredi 7

Salade Marco-Polo
Colin Sauce Normande
Purée de Carottes/
Céleri
Camembert
Nectarine

Barre Bretonne -
Jus fruits

Lundi 10

Melon
Farfalle sauce basilic
Bûche chèvre
Petits suisses naturels

Moelleux -
Yaourt à boire

Mardi 11

AMERIQUE DU NORD
JO 2024
Chou blanc sée blanche
Croustillant de poulet
Haricots verts-Mais
Pancake au sirop d'érable

Pain-fromage-
Jus de fruit

Mercredi 12

Salade vendéenne
Croustillant fromager
Printanière de légumes
Cerises

Croissant -
Petit suisse

Jeudi 13

Concombre bulgare
Emincés bœuf
mexicaine
Petits pois
Fromage blancs
aux fruits*

Pain chocolat-
Lait nature

Vendredi 14

Menu proposé par :
Classe CM1-CM2 LP
Samoussas aux légumes
Riz cantonais
Glace cône chocolat *

Pitch-jus de fruit

Lundi 17

Betterave vinaigrette
Jambon au torchon
Coquillettes
Vache qui rit
Nectarine

Jus fruits-
Moelleux citron

Mardi 18

Carottes râpées
Palet végétal pané
Ratatouille-Riz
Yaourt nature

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 19

Melon
Cubes de Poisson
Sauce Armoricaïne
Pommes vapeur
Faisselle au sucre

Chocolatine -
Compote

Jeudi 20

AFRIQUE JO 2024
Taboulé oriental
Keftas à la marocaine
Légumes tajine
Flan pâtissier *

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 21

Menu proposé par :
Classe CM1 Line Porcher
Tomate mozzarella
Pizza From/
champignons
Fraises au sucre

Barre pâtisserie-
Banane

Lundi 24

Melon
Omelette fromage
Brocolis
Yaourt aux fraises
Fermier

Madeleine -
Petit suisse

Mardi 25

AMERIQUE DU SUD
JO 2024
Salade mexicaine
Tacos tomate-mozzarella
Purée patate douce
Salade fruits exotiques

Pain choc -
Jus de fruits

Mercredi 26

Salade Piémontaise
Pilons de poulet
au paprika
Petits pois
Emmental
Banane

Madeleine
Petit suisse

Jeudi 27

Pâté de campagne
Salade verte-Mais
Lasagne Provençale
Compote de pommes

Pain-Confiture-
Compote

Vendredi 28

Menu proposé par :
Classe CE2 Line porcher
Surimi sée Samourai
P.D.T. vinaigrette
Eclair chocolat*

Pain au lait-
jus de fruits

*Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française

*Peut contenir de la gélatine animale