Menus de la cantine scolaire des mois de juin et juillet

	Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Entrée	Salade tomate et concombre	Salade piémontaise maison	Pique-nique Jambon Chips Tomates Compote Camembert	Sucrine	Salade de la mer crevette thon choux rouge
Plat	Spaghetti bolognaise	Quiche aux poireaux		Poulet	Tarte au saumon
Accompagnement				Carottes vichy	
Dessert	Pêche	Tarte abricot		Yaourt vanille	Fromage frais des Près verts

	Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Œuf	Melon	Flamme du cœur Pique-nique famille	Salade de blé et avocat	Moule au curry Frites
Plat	Epinard à la crème	Escalope de poulet		Rosbeef	
Accompagnement		Risotto		Haricots verts	
Dessert	Gâteau pêche chocolat	Abricots		Fromage blanc	Salade de fraises

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Repas à l'extérieur	Salade de choux fleur	Repas des ainés	Melon	Duo de saucisson
Plat	Tomate Wrap Chips	Pintade	Salade composée	Tagliatelles aux légumes	Filet de Julienne
Accompagnement		Purée de carottes	Chipolata et ventrèche à la plancha		Gratin de courgette
Dessert	Melon	Tarte aux fruits	Tarte aux fraises	Gâteau marbré	Glace

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Laitue	Terrine de campagne	Pique-nique famille	Repas à thème Paris	Salade de concombre
Plat	Pâté de pomme de terre	Cuisses de poulet		Salade Parisienne	Osso bucco de dinde
Accompagnement		Ratatouille maison		Sandwich jambon beure	Brocolis
Dessert	Compote pomme fraise	Duo melon et pastèque		Croissant à la confiture maison	Flan chocolat

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1er juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Entrée	Salade d'endive	Jambon braisé	L'ALSH part en vacances Pique-nique famille	Repas à thème C'est l'été !	Repas des vacances
Plat	Lasagne maison			Melon	Burger
Accompagnement		Tomates Provençales		Grillades Tomates Chips	Potatoes
Dessert	Abricots	Gâteau au yaourt		Brugnon	Mac' flurry

Viande locale

Fromage bio GAEC des Prés Verts / Saint Mexant

Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne

Menu avec spécialités ou repas extérieurs

Laitage de M Pierre Maugein / Saint Chamant

Produit biologique

Plat fait maison

Menu végétarien

Poissonnerie la Cabane du Pêcheur / Tulle

Volaille de M^me^ Brigitte Bel / Espartignac