

# Menu Cantine

**LUNDI 15 JUIN**

Salade de concombres   
ou Choix de crudités 

Colin au pesto rosso   
ou Poulet basquaise 

Torti  
ou Polenta

Fromage ou yaourt nature 

Ile flottante  
ou yaourt aromatisé   
ou choix de fruits

**MARDI 16 JUIN**

Salade de lentilles corail  
ou Choix de crudités 

Risotto de pois cassés    
ou Escalope viennoise



Flan courgettes   
ou Chou-fleur rôti



Fromage ou yaourt nature 

Melon  
ou yaourt aromatisé   
ou choix de fruits


 Cuisiné sur place  Plat végétarien  Produit commandé sur Agrilocal 34  Produit bio



**JEUDI 18 JUIN**

Rosette   
ou Choix de crudités 



Civet de taureau de Gaule   
ou Merlu à la poêle (du 18 juin) 


Rutabaga  
ou Poêlée méridionale


Fromage ou yaourt nature 


Trifle of London   
ou yaourt aromatisé   
ou choix de fruits


**VENDREDI 19 JUIN**

Batavia tomates   
ou Choix de crudités 

Merguez   
ou Falafel 

Semoule de blé  
ou Purée de patate douce 

Fromage ou yaourt nature 

Lassi fruits rouges  
ou yaourt aromatisé   
ou choix de fruits









18 juin



## JOURNÉE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE DURABLE

La gastronomie durable est une approche de la cuisine qui cherche à minimiser les impacts environnementaux, sociaux et économiques négatifs de la production alimentaire. Elle cherche à maximiser les avantages pour la santé, la communauté et l'environnement.

-  Fruits ou légumes crus
-  Fruits ou légumes cuits
-  Féculents
-  Plat protéiné (viandes, poissons, œufs...)
-  Produits laitiers
-  Desserts sucrés

Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements.

