



Bon appétit !

MENUS DE LA CANTINE

ANNEE SCOLAIRE 2025-2026



Mai 2026

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade normande (pdt camembert pommes)	Radis	Taboulé libanais maison	Pâté en croûte de volaille
Saumon Julienne de légumes	Émincé de bœuf aux oignons Boulgour	Omelette à la ciboulette Courgettes aux dés de tomate	Côte de porc sauce diable Pommes de terre vapeur
Fruit de saison	Cantal Pommes au four	Banane	Coulommiers Mousse au chocolat

Ateliers cuisine toute la semaine avec la participation des élèves de « la classe des grands » et de « la classe des petits »

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Concombre	Tomates/Feta/Basilic huile d'olive	Pâté de campagne
FÉRIÉ	Émincé de veau poêlé Haricots verts	Lasagnes de légumes	Pavé de hoki aux herbes Courgettes sautées
	Flan praliné biscuit	Crème brûlée maison	Bleu Compote de pomme

Jun 2026

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Radis beurre	Carottes râpées	Chou rouge/blanc	Salade de riz dés de tomates et poivrons
Omelette aux fines herbes Salade verte	Rôti de bœuf Penne	Haut de cuisse de poulet au thym Pommes de terre sautée	Filet de merlu sauce bonne femme Ratatouille
Tarte aux pommes	Camembert Fraises	Flamby	Petit moulé nature Banane

Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Betterave	Taboulé libanais maison	Tomates/Mozzarella/Basilic Huile d'olive	Melon
Pilon de poulet grillé Fusilli	Merlu au beurre blanc Haricots beurre	Steak de bœuf aux échalotes Frites	Tarte au fromage Salade verte
Fromage blanc coulis de fruits rouges	Edam Abricot	Tarte aux fraises	Cône au chocolat

Menus consultables sur le site internet champagnac17.fr

Susceptible de modification suivant approvisionnements.

