



02/06/2025 AU 06/06/2025



JUIN 2025

09/06/2025 AU 13/06/2025

16/06/2025 AU 20/06/2025

23/06/2025 AU 30/06/2025

MENU CANTINE



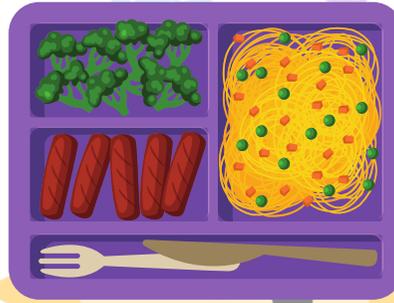
LUNDI	<p>Haricots verts thon maïs Cervelas Orloff Purée Chaussée aux Moines Eclair chocolat</p>	<p>LUNDI DE PENTECÔTE </p>	<p>Salade Poseïdon Filet mignon de porc sauce chasseur Haricots blancs Tartare nature Pêches chantilly speculos</p>	<p>Salade César Lasagnes bolognaise Coulommiers Crème dessert chocolat</p>
MARDI	<p> <i>Menu Vegetarien</i> Betteraves Saucisses veggie Poêlée Printanière <i>Edam</i>  Panna cotta coulis fraise</p>	<p> Melon Sauté poulet à la crème <i>Torti</i>  Saint-Albray Île flotante</p>	<p>Salade Campagnarde Sauté boeuf <i>Pommes rissolées</i>  <i>Kiri</i>  Fruit de saison</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i> Tomates Mozzarella <i>Carré de seitan</i>  <i>Petit pois carottes</i>   Yaourt Maurice framboise Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Accras morue  MENU ANTILLAIS Carry de porc Riz Bio St Nectaire Gâteau ananas </p>	<p> Concombre à la crème Boulettes agneau sauce orientale Semoule Petit filou chocolat Banane</p>	<p> <i>Menu Vegetarien</i> Radis beurre Omelette gruyère Ratatouille <i>Fromage blanc fraise</i>  Glace bâtonnet BN</p>	<p>Salade perles marines Émincé veau à l'Italienne Frites <i>Saint-Paulin</i>  Salade de fruits</p>
 VENDREDI	<p>Taboulé Poisson du jour sauce Normande Gratin brocolis <i>Yaourt Maurice sucré</i>  Fruit de saison</p>	<p> Tomates fêta Poisson Meunière Carottes Normande <i>Saint-Paulin</i>  Compotes gourde pommes</p>	<p> Carottes Saumon sauce thaï <i>Coquillettes</i>  <i>St Môret</i>  Fruit de saison</p>	<p>Salade estivale Poisson du jour sauce lard Fondue poireaux carottes Tartare Chouquettes à la crème</p>

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.

Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio-locaux (Verneuil-sur-Indre).

Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr

Juillet 2025



30/06/2025 AU 04/07/2025

MENU CANTINE



C'est LES VACANCES



LUNDI	<p>Coleslaw emmental jambon Chipolatas Gratin courgettes tomates Petit Nova sucré Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Chips tortilla sauce fromage blanc Piccata de poulet saveur Kebab Pommes de terres country Vache qui rit  Macaron  <small>REPAS FIN D'ANNEE</small></p>
JEUDI	<p><i>Menu Vegetarien</i> Concombre à la crème Bouchée blé épinards Purée patates douces Gouda  Glace Nesquik</p>
 VENDREDI	<p>Salade Périgourdine Beignets calamar Poêlée légumes grillés  Edam  Fruit de saison</p>



Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.
Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).
Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr