



JUIN 2026



01/06/2026 AU 05/06/2026

08/06/2026 AU 12/06/2026

15/06/2026 AU 19/06/2026

22/06/2026 AU 26/06/2026

LUNDI	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Escalope panée veggie</p> <p>Purée</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Aiguillettes poulet citron</p> <p>Butternut et patates douces sautés</p> <p>Petit filou chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte emmental</p> <p>Macaroni </p> <p>Carbonara </p> <p>Gouda </p> <p>Gaufre sauce chocolat</p>	<p>Carottes vinaigrette</p> <p>Piccata de volaille citron</p> <p>Fusilli </p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Compote pomme banane </p>
MARDI	<p> Salade perles marines</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Rösti légumes</p> <p>Yaourt à boire fraise </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Taboulé</p> <p>Dahl lentilles corail</p> <p>Riz </p> <p>Pavé d'affinois</p> <p>Brioche perdue chantilly fraise</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Salade Caliméro</p> <p>Nuggets de seitan</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt Maurice sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Arlequin</p> <p>Chipolatas</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Yaourt framboise </p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p> Concombre à la crème</p> <p>Noix de jambon sauce italienne</p> <p>Frites</p> <p>P'tit Louis tartine</p> <p> Financier framboise</p>	<p> Tomates fêta</p> <p>Moussaka</p> <p>Tartare</p> <p>Gâteau Ravani</p> <p>MENU GREC</p>	<p> Radis beurre</p> <p> Sauté de porc au paprika</p> <p>Semoule </p> <p>Camembert</p> <p>Cookies</p>	<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Melon</p> <p>Omelette gruyère</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pavé d'affinois</p> <p>Mars glacé</p>
VENDREDI	<p>Salade croquante</p> <p>Poisson du jour sauce épices du Soleil</p> <p>Carottes Normandes</p> <p>Yaourt Maurice vanille </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon, concombre, mozza</p> <p>Beignets calamar</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Farfalles tomates chorizo fêta</p> <p>Poisson du jour sauce Thaï</p> <p>Chou-fleur en semoule</p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade César</p> <p>Saumon sauce boursin</p> <p>Coeur de blé </p> <p>Chavroux</p> <p>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

Juillet 2026

29/06/2026 AU 03/07/2026

MENU CANTINE



C'EST LES VACANCES !

HOLIDAY



LUNDI	<i>Menu Végétarien</i> Tomates mozzarella Cordon végétal Purée Bûchette chèvre Île flottante
MARDI	Wrap jambon tartare Jambon de porc estival Gaufres frites Vache qui rit DONUTS
JEUDI	Concombre à la crème Chili con carne Riz St Môret Palet Breton
 VENDREDI	Salade croquante Colin pané aux céréales Épinards Leerdammer Fruit de saison

REPAS
fin d'année



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