



## MENUS DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

**MOIS DE JUIN 2025**



	Lundi 2 juin	Mardi 3 juin*	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Menu Végétarien	Radis, beurre Riz cantonnais Fromage Compote	Concombre à la crème Hachis Parmentier  Fruit (Pomme)	Salade composée Friand  Yaourt fruité	Œuf mayonnaise Poisson sauce chorizo Haricots verts Roulé aux fraises
	Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
	<b>FÉRIÉ</b>	Macédoine/betteraves rouges Tajine au poulet Légumes/semoule Crème	Rillettes de thon Tomates farcies Pomme de Terre Fruit	Salade de riz Poisson Carottes sautées Gâteau
	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Menu Végétarien	Taboulé Clafouti aux tomates cerises Yaourt	Salade de concombre/tomates Escalopes à la crème Pâtes Salade de fruit	Tartine de pâté Saucisse Gratin de courgettes Compote	Salade composée Brandade de morue  Crème ou flan
	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin*	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
	Salade de lentilles/féta Feuilleté jambon/champignon  Boule de glace	Menu Végétarien	Salade de P.de terre Axa Haricots verts Laitage	Tartine de chèvre chaud Poisson Ratatouille Fruit (Pastèque)

\*Les mardis 03 et 24 juin, les cantinières de Carlux cuisinent les repas avec les enfants de l'école.



# ***Bon appétit !!***

Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés. Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Épicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon, la Halle de Cognac

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon