



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE JUIN 2026



Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Bruschetta à la tomate Œuf à l'Espagnole Légumes Gâteau aux fruits	Salade composée Paupiette de Porc Gratin de légumes Fromage & Fruit	Concombre à la crème Courgettes farcies Riz Compote & Biscuit	Betterave Pâtes au saumon Yaourt & Fruit
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Friand au fromage et légumes Tajine et semoule Crème dessert	Tartine de rilette Moussaka Salade Pâtisserie maison	Salade grecque Pâtes carbonara Fromage & Fruit	Tarte au thon Poisson Riz & Ratatouille Skyr & Muesli
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Tomate en salade Pizza de légumes Crème dessert	Salade composée Paella Fromage Salade de Fruits	Melon & jambon Tomates farcies Riz Fromage & Fruit	Friand jambon/Fromage Poisson à la Provençale Blé Compote & Biscuit
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
MENU INDIEN Cheese Naan Curry légumes & riz Dessert indien	Macédoine Sauté de poulets Courgettes et coquillettes Yaourt	Salade composée Kefta sauce tomate Semoule Gâteaux	Crudités en salade Poisson citronné Haricots verts Fromage & Fruit



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

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon