



# du menu des cantines scolaires

## du SVS DU CARLUXAIS



### JUIN ET JUILLET 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 03 juin au 07 juin	Végétarien Salade de lentilles Omelette Salade de fruits	Taboulé Saucisse Gratin de courgettes Fruits	Tartine de rillettes de thon Tomate farcie/P.de terre Laitage	Salade composée Brandade de morue Yaourt
du 10 juin au 14 juin	Végétarien Salade de betteraves/ œufs durs/tomates Quiche au thon Fruits	Tartine de pâté de campagne Poulet Tomates à la provençale Pâtisserie	Tartine radis/beurre Cannellonis Fromage blanc	Salade de P.de terre Poisson au chorizo Haricots verts Fruit
du 17 juin au 21 juin	Végétarien œufs mimosa Pizza aux légumes Compote/Biscuits	Carottes râpées Saucisse Gratin de brocolis Salade de fruits	Salade de tomates Sauté de veau à la provençale Blé Yaourt	Jambon/Macédoine Blanquette de poisson Légumes Gâteau noix/chocolat
du 24 juin au 28 juin	Végétarien Salade de concombres Lasagnes aux courgettes Melon	Tartine de chèvre Sauté de poulet Ratatouille Fruit	Salade composée Friands Glace	Tartine radis/beurre Poisson Carottes vichy Fromage blanc
du 01 juillet au 05 juillet	végétarien Melon Tarte tomates et légumes de saison Laitage	Tartine saucisson/beurre Poulet Potatoes Yaourt	Salade concombres/tomates Spaghettis bolognaises Pâtes Tarte aux pommes	Melon Salade de pâtes Rôti de porc/Chips Glace

**Bon appétit !!**



Fruits et Légumes  
Féculeux  
Lait et produits laitiers  
Viande, poisson et protéines

Ces menus sont communiqués à titre indicatif,  
Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.  
Les plats sont élaborés par nos soins 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  
Epicierie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon