



## CANTINE SCOLAIRE

Menus du 1er juin au 3 juillet 2026



	Du 01/06 au 05/06	Du 08/06 au 12/06	Du 15/06 au 19/06	Du 22/06 au 26/06	Du 29/06 au 03/07
LUNDI	Tomates à la vinaigrette Quiche à la courgette Salade verte Mousse au chocolat	Macédoine de légumes Pizza Salade verte Yaourt	Radis Bourguignon Carotte vichy Yaourt fermier	Tomates Pâtes à la carbonara Salade verte Glace	Melon Spaghettis à la bolognaise Salade verte Crème brûlée
MARDI	Concombre Poisson à la crème Riz Glace	Crêpe au fromage Croque végétal Haricots verts Poire au chocolat	Sortie scolaire	Radis Courgette Salade verte Fromage et Fruit	Coleslaw Parmentier de légumes Salade verte Riz au lait
JEUDI	Maquereau à la moutarde Sauté de dinde Petits pois Fraises	Sardines Saucisse Lentilles Fromage et Compote	Concombre à la crème Poisson pané Coquillettes Crème à la vanille	Salade de perles Sauté de porc Haricots beurre Gâteau	Betteraves Jambon au cidre Frites Fromage blanc
VENDREDI	Radis Rôti de porc Gratin de légumes Fromage blanc	Tomates Rôti de dinde Riz Glace	Houmous Légumes de couscous Semoule Fromage et Fruit	<b>Menu proposé par les élèves sur le thème des 5 continents</b>	Soda/jus d'orange - tomates cerises Grillades Chips Glace



Les viandes proviennent de la boucherie de Saint Samson

Les légumes proviennent de l'IPE de Gourfaleur et du primeur de Moyon (Alain Mariette)

Les fruits proviennent du primeur de Moyon (Alain Mariette)

Le steak haché et le poisson surgelés sont d'origine "France"

Quelques producteurs fermiers (dans un rayon de 10 km autour de la cantine) fournissent les produits pour les repas "locavores"

Saint Samson de Bonfossé, le 22/05/2026

Magali BOUILLON,  
Adjointe au maire et  
responsable des affaires  
scolaires

Adeline LEVEZIEL,  
Conseillère municipale

