

Menu de JUIN/JUILLET 2026

CANTINE LAPOUYADE

LUN 01	CAROTTES RÂPÉES	RIZ A L'ESPAGNOLE	SALADE DE FRUITS
MAR 02	CRÊPES FOURRÉES	ESCALOPE DE DINDE / POÊLÉE	PETITS SUISSES
JEU 04	SALADE CAMARGUAISE	NUGGETS VEGGIES /HARICOTS PLATS	FLAN PÂTISSIER
VEN 05	CHARCUTERIE	BRANDADE / SALADE	FROMAGE/FRUIT
LUN 08	BETTERAVES EN SALADE	CORDON BLEU / LENTILLES	MOUSSE CHOCOLAT
MAR 09	SALADE PIÉMONTAISE	LÉGUMES GOURMANDS	CRÈME DESSERT
JEU 11	MELON	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	FROMAGE/FRUIT
VEN 12	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PAVE DE POISSON / GRATIN DE COURGETTES	YAOURT VELOUTÉ
LUN 15	COLESLAW	ROUGAIL SAUCISSE/RIZ	COMPOTE
MAR 16	TARTE 3 FROMAGES	CHIPOLATAS / HARICOTS VERTS	FROMAGE BLANC
JEU 18	SALADE STRASBOURGEOISE	RÔTI DE DINDE/BATONNIERE	CRÊPE SUCRÉE
LUN 22	SALADE MARCO POLO	RÔTI DE PORC / POÊLÉE	FLAN CARAMEL
MAR 23	TARTE AUX POIREAUX	PURÉE GOURMANDE	FROMAGE / FRUIT
JEU 25	SALADE DE TOMATES	PÂTES A LA CARBONARA	CRÈME DESSERT
VEN 26	RILLETES DE PORC	FILET POISSON / CAROTTES VICHY	GÂTEAU BASQUE
LUN 29	CRUDITÉS	TORTELLINIS SAUCE BASILIC	TARTE AUX POMMES
MAR 30	ROULE DE SURIMI	PAUPIETTE DE VEAU / HARICOTS BEURRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
JEU 02	BETTERAVES EN SALADE	GERSOISE GOURMANDE	PÂTISSERIE
VEN 03	CHARCUTERIE	POISSON PANÉ/ CŒUR DE BLÉ	PETITS SUISSES

BIO

menus végétariens

Menus validés par Silène GUEDON, diététicienne