

	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
ENTREE	Asperges blanches sauce au miel	Pastèque	Melon jaune	Tarte aux fromages ☼	Tomates cerises
ENTREE ALTERNATIVE					
VIANDE	Filet de merlu meunière	Faux filet rôti	Clafouti de courgettes ☼	Rôti de porc ☼	Hamburger
LEGUMES	Pomme vapeur	Aubergine grillée		Carottes vichy ☼	Chips
PLAT ALTERNATIF		Oeufs brouillés		Boulettes aux pois ☼	Hamburguer galette végétale
FROMAGE	Cantal	Tome de Pessac	Fromage		
DESSERT	Abricots	Riz au lait ☼	Fondant au chocolat	Fraises	Petit pot de glace
	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
ENTREE	Macédoine mayonnaise ☼	Haricots vert mimosa ☼	Melon jaune	Rillettes	Gaspatcho
VIANDE	Jambon blanc	Rougail saucisse ☼	Oeuf brouillé aux fines herbes ☼	Poisson du jour ☼	Sauté de veau aux olives
LEGUMES	Salade de Tortis ☼	Riz pilaf ☼	Poêlée de ratatouille	Choux fleur	Gnocchi
FROMAGE	Camembert	Fromage blanc	Saint-nectaire	Comté	
DESSERT	Nectarine	Prunes jaunes	Quatre quart ☼	Abricots	Yaourt velouté











































*L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel. Les menus seront fait journalièrement suivant les effectifs pour ce mois ci

Valeur des couleurs
 Fruits ou Légumes cuits
 Fruits ou Légumes crus
 Féculent
 Plat protidique
 Laitage

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.
 La liste des allergènes est disponible sur le site de la mairie et mise à disposition dans les salles de restauration
 La provenance des viandes est Française. En cas contraire, la provenance sera affichée au service



Ce logo indique que des produits labellisés Bio entrent dans la composition du plat
 ☼ ce symbole indique que le plat est élaboré par l'équipe de cuisine de Canéjan ☼



	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
ENTREE	Salade de pommes de terre  	Melon	Œuf dur sauce aurore 	Tartine de sardines 	Salade de tomates mozzarella  
VIANDE	Emincé de bœuf 	Aïoli 	Pizza margarita  	Brochette de volaille 	Tajine de légumes 
LEGUMES	Petits pois à la française  	Légumes Aïoli  	Chiffonade de salade	Epinards 	Semoule 
FROMAGE	Saint paulin	Coulommiers		Petit suisse 	
DESSERT	Pêche blanche	Flan patissier	Yaourt velouté aux fruits 	Prunes Reine-Claude	Crème glacée
	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
ENTREE	Betterave mimosa  	Pastèque	Courgettes rapées 	Carottes râpées vinaigrette  	Taboulé frais  
VIANDE	Maccaronis au thon  	Omelette 	Filet de dinde rôti 	Tomate farcie  	Escalope de veau 
LEGUMES		Salade de lentilles 	Brocolis	Riz créole  	Haricots verts persillade  
FROMAGE	Fromage blanc	Brie	Yaourt nature 	Mimolette 	Vache qui rit
DESSERT	Abricots	Petits pot de glace	Cookies 	Compote de pomme fraise	Nectarine

*L'entrée ou le plat alternatif sont proposés en remplacement d'un produit carné dans le menu traditionnel. Les menus seront fait journalièrement suivant les effectifs pour ce mois ci

Valeur des couleurs
 Fruits ou Légumes cuits
 Fruits ou Légumes crus
 Féculent
 Plat protidique
 Laitage

Ces menus peuvent être changés sans préavis pour des raisons d'approvisionnement.
 La liste des allergènes est disponible sur le site de la mairie et mise à disposition dans les salles de restauration
 La provenance des viandes est Française. En cas contraire, la provenance sera affichée au service



Ce logo indique que des produits labellisés Bio entrent dans la composition du plat
 ce symbole indique que le plat est élaboré par l'équipe de cuisine de Canéjan 

Restauration scolaire de Canéjan

Goûters du mois de: juillet-24

	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Gouter	Lait	Pêche jaune	Pain chocolat au lait	Emmental BIO	Crème vanille
	Biscuit Palmier	Pain beurre	Banane	Pain	Abricots
	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Gouter	Compote de pommes	Pain et pâte à tartiner	Petit-suisse sucré	Brioche tranchée	Pain miel
	Pain miel	Lait	Banane	Amande	Fromage
	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Gouter	Yaourt sucré	Lait	Quatre quart	Mimolette	Pain miel
	Biscotte chocolat	Pain confiture fraise	Abricots	Pain	Noisettes
	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
Gouter	Lait	Brioche tranchée	Mini Babybel	Pain chocolat noir	Fromage blanc
	Pain confiture fraise	Poire Bio	Pain	Noix (sauf maternelle)	Figues sèches

Ces gouters peuvent être modifiés sans préavis en fonction des approvisionnements ou autre