



Menus de juin-juillet 2025



Lundi 02 juin	Lundi 09 juin	Lundi 16 juin	Lundi 23 juin	Lundi 30 juin
Concombre vinaigrette Pilon de poulet VF Courgettes sautées BIO Yaourt BIO	Pentecôte	Radis beurre Cordon bleu de dinde Courgettes sautées BIO <i>de Béa</i> Yaourt BIO	Salade composée (maïs, tomates HVE , olives noires et vertes) Rôti de bœuf VF Fondant chocolat Bio Crème anglaise	Piémontaise au thon Avec tomates HVE et mayo Œuf dur BIO Poire au chocolat
Mardi 03 juin	Mardi 10 juin	Mardi 17 juin	Mardi 24 juin	Mardi 01 juillet
Melon Rôti de bœuf VF Petits pois à la crème BIO Fromage BIO	Carottes râpées BIO Parmentier de lieu MSC et légumes BIO Yaourt BIO	Tomate en vinaigrette Filet de Limande du nord MSC au beurre fondu Coquillettes Fruit BIO	<u><i>Menu végétarien</i></u> Carottes râpées Salade de pois chiches Œuf dur BIO vinaigrette Flan caramel BIO	Taboulé Rôti de dinde VF Salade fraîcheur Yaourt à boire BIO
Jeudi 06 juin	Jeudi 12 juin	Jeudi 19 juin	Jeudi 26 juin	Jeudi 03 juillet
Salade verte Calamars à la Romaine Riz BIO sauce tomate Glace vanille BIO	Tomate en vinaigrette Escalope de volaille à l'indienne VF Carottes vapeur BIO Fromage BIO	<u><i>Menu végétarien</i></u> Salade verte Tortellinis (épinards, carottes, ricotta) sauce Aurore Pommes BIO au four	Salade niçoise (pommes de terre, haricots verts BIO , tomates HVE , olives noires) Sardine à la tomate Yaourt BIO	<u><i>Menu végétarien</i></u> Tomate à la croque-au-sel Boulogour Macédoine de légumes BIO Emmental BIO
Vendredi 07 juin	Vendredi 13 juin	Vendredi 20 juin	Vendredi 27 juin	Vendredi 04 juillet
<u><i>Menu végétarien</i></u> Asperge en vinaigrette Boulettes de soja Blé BIO aux petits légumes BIO Fruit	<u><i>Menu végétarien</i></u> Laitue aux croutons Dahl de lentilles Riz Basmati Compote BIO	Pastèque Hot-dog avec merguez de bœuf VF Epis de maïs Fromage BIO Sorbet citron	Melon Brochette de dinde VF Lentilles BIO aux échalotes Fromage BIO	PIQUE NIQUE (fourni par la cantine) Pastèque Sandwich à la brochette de poulet Yakitori ou végétarien Chips Compote à boire BIO

Les menus peuvent varier de façon exceptionnelle en fonction des arrivages de marchandises

* Crème – lait – emmental râpé AB

Pain local : farine de blé Label Rouge

Crudités du Sud-Ouest (Lot-et-Garonne/Tarn-et-Garonne)

PONT
du
CASSE



A la cantine,

Du mieux dans l'assiette associé à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis la rentrée, à la cantine de notre commune, les professionnelles de la cuisine centrale s'attachent à augmenter la qualité des repas. Du mieux dans l'assiette, c'est plus de produits « bio », plus de produits labellisés rouge ou bénéficiant d'une appellation spécifique (origine AOP ou AOC, indication géographique à haute valeur ou écolabel « pêche durable »).

Cet effort quotidien s'inscrit dans la volonté de promouvoir « le mieux manger ».

Parallèlement, de nombreuses actions de pesées (dernières en date durant la quinzaine avant les vacances de Toussaint), de sensibilisation journalière des enfants, d'attitude positive face à la consommation, permettent de réduire significativement la quantité des déchets des repas et favoriser ainsi la lutte contre le gaspillage alimentaire.

