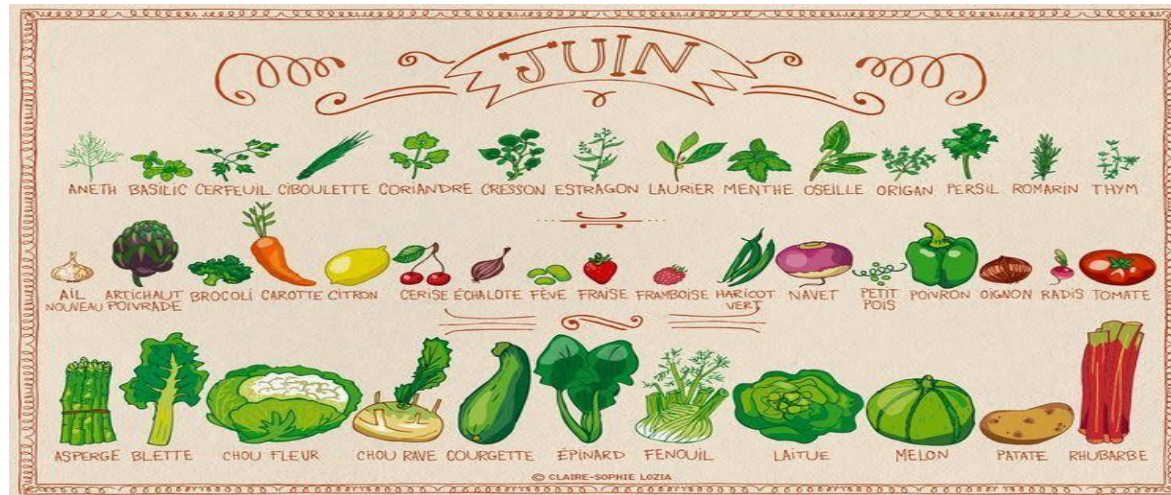






















Mairie de Champevinel

MENU DU MOIS DE JUIN 2026




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 ^{er} au 5	<p>Concombre</p> <p> *</p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Petits pois/ carottes </p> <p>Yaourt nature   *</p>	<p>*</p> <p>Betteraves rouges *</p> <p>Pennes aux légumes  </p> <p>Cantal *</p> <p>Compote </p>	<p>Salade de lentilles aux légumes </p> <p>Chipolatas de veau </p> <p>Printanière de Légumes</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Carottes râpées  *</p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Rôtie </p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Fromage blanc   *</p>	<p>*</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Gratin de merlu au chorizo </p> <p>Fruit de saison  *</p>



Mairie de Champcevinel









































MENU DU MOIS DE JUIN 2026

Du 08 au 12	Tomates*/ mozzarella Jambon blanc Frites Compote	*Pâté de campagne Omelette fines herbes et fromage Salade verte Fruit de saison	Salade verte/betteraves rouges râpées Rose à la viande Rondelé Glace	Taboulé Axoa de veau Duo de haricots Yaourt nature	* Melon Blanquette de légumes Riz pilaf Fruit de saison
 <h3>Semaine Fraich'Attitude</h3>					
Du 15 au 19	Concombre Tajine d'agneau aux abricots et amandes Céréales gourmandes Compote	* Salade composée œufs durs Camembert Fruit de saison	Tomates vinaigrette Filet de colin Basquaise Jardinière de légumes yaourt à la vanille	<u>Menu de la commission cantine</u> Melon Hachis Parmentier Kiri Sorbet aux fruits	* Salade mixte Moussaka Fromage blanc aux fruits frais



Mairie de Champcevinel

MENU DU MOIS DE JUIN 2026

Du 22 au 26	Feuilleté au fromage Sauté de poulet   Trio de légumes  Fruit de saison  *	* Salade de Haricots verts   et féta  Chili végétarien  Riz Basmati  Fruit de saison  *	Salade verte  / emmental  Boulettes végétariennes  Pommes campagnardes   Glace	Carottes râpées   * Saucisses de Toulouse   Lentilles  Gâteau chocolat & ingrédient mystère  	* Salade méli-mélo   * Poisson de la criée  Pommes vapeur vinaigrette   Timbale vanille
Du 29 au 03	Tomate basilic   * Chipolata de volaille   Carottes braisées  Yaourt nature   *	* Salade verte   * Gnocchis à la Bolognaise  Tomme de pays croûtée   * Compote 	Concombres vinaigrette   Hamburger  Frites Fruit de saison 	Carpaccio de betteraves rouge   * Sauté de porc à l'ananas   Poêlée courgettes / pommes de terre   Sorbet	<u>Pique-nique de clôture</u> Sandwich Jambon   Chips Mini Babybel Compote à boire



Mairie de Champevinel

MENU DU MOIS DE JUIN 2026

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels



= Fait maison -



= Produits locaux -

* Aide de l'U.E à destination des écoles * Repas végétariens * Repas semi-alternatifs

Pain BIO



Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

La part de produits « durables et de qualité » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)

en Mars était de 97% dont 46.7% de local.



Mairie de Champcevinel

MENU DU MOIS DE JUIN 2026

La part de légumes BIO produits et fournis par nos services en Mars était de 29.25% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

LISTE DES 14 ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISES LORS DE LA CONFECTION DE NOS REPAS :





Mairie de Champcevinel

MENU DU MOIS DE JUIN **2026**



Mairie de Champcevinel

MENU DU MOIS DE JUIN **2026**