
























MENUS DE LA CANTINE DE CLERE-LES-PINS











juin 2026

	<u>Lundi 8 Juin</u> 	<u>Mardi 9 Juin</u> SV	<u>Jeudi 11 Juin</u> 	<u>Vendredi 12 Juin</u> VG
<u>Entrée</u>	Tartine de chèvre frais 	Concombres à la crème 	Paëlla	Melon
<u>Plat</u>	Chipolata	Gratin de fruit de mer et poisson	Poulet, fruits de mer	Quiche au fromage BIO 
<u>Garniture</u>	Purée de courgettes	Pâtes	et chorizo	Salade 
<u>Fromage</u>			Brie BIO 	
<u>Dessert</u>	Pomme 	 Yaourt nature BIO 	 Pomme 	Gâteau Milette aux framboises
	<u>Lundi 15 Juin</u>	<u>Mardi 16 Juin</u> VG	<u>Jeudi 18 Juin</u> SV	<u>Vendredi 19 Juin</u>
<u>Entrée</u>	Rillettes de sardines	Salade mexicaine	Riz concombres et feta AOP 	Taboulé
<u>Plat</u>	Escalope de dinde à la crème	Omelette 	Poisson, sauce vierge 	Haut de cuisse BIO 
<u>Garniture</u>	Petits pois 	Frites	Ratatouille	Brocolis BIO 
<u>Fromage</u>		 Saint Nectaire AOP 		
<u>Dessert</u>	Crème à la vanille 	Fruit	Moelleux au chocolat	Glace

Les menus peuvent varier selon les stocks.

La liste des aliments allergènes est disponible sur le site internet de la commune.
























Lexique

* VG Menu végétarien		Equitable
** SV Menu sans viande		Appellation Origine Contrôlée
	Label rouge	 Produit local
	H.V.E / C.E.2	 Menu avec porc
	Indication Géographique Protégée	 Appellation origine protégée
	BIO	 Pêche Durable



MENUS DE LA CANTINE DE CLERE-LES-PINS

Juin et Juillet 2026











	<u>Lundi 22 Juin</u> *	<u>Mardi 23 Juin</u> 	<u>Jeudi 25 Juin</u> 	<u>Vendredi 26 Juin</u> **
<u>Entrée</u>	Carottes râpées	Salade de boulgour BIO 	Piémontaise	Radis, beurre BIO 
<u>Plat</u>	Chili végé	Rôtis de porc froid 	Tomate farcis	Gratin de pâtes BIO au thon 
<u>Garniture</u>	Riz	Haricots verts 	Quinoa 	Emmental râpé BIO 
<u>Fromage</u>	 Fromage blanc 	 Cantal AOP 	 Yaourt brassé BIO 	
<u>Dessert</u>		Nectarine		Fruit
	<u>Lundi 29 Juin</u> 	<u>Mardi 30 Juin</u> *	<u>Jeudi 2 Juillet</u> **	<u>Vendredi 3 Juillet</u> 
<u>Entrée</u>	Salade de riz	Concombre et feta AOP 	Salade de lentilles 	Melon
<u>Plat</u>	Rôtis de dinde façon Orloff	Couscous 	Terrine de poisson 	Sandwich jambon, fromage
<u>Garniture</u>	Gratin de courgettes	Légumes et fruits secs	Salade 	Chips
<u>Fromage</u>				
<u>Dessert</u>	Pastèque	Compote BIO 	Clafoutis pommes et cerises	Glace

Les repas sont cuisinés sur place.

Les menus peuvent varier selon les stocks.

La liste des aliments allergènes est disponible sur le site internet de la commune.

Lexique

*	Menu végétarien		Equitable
**	Menu sans viande		Appellation Origine Contrôlée
	Label rouge		Produit local
	H.V.E / C.E.2		Menu avec porc
	Indication Géographique Protégée		Appellation origine protégée
	BIO		Pêche Durable