



MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

PORTAGE

MENU DU 1 AU 26 JUI 2026



	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Palmier au fromage frais Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza aux légumes Salade verte Saint Paulin Fruit frais de saison		Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Rougail saucisse Riz créole Camembert Fruit frais de saison	
MARDI	Carottes râpées au citron Longe de porc laquée Riz basmati Gouda Glace		Iceberg-tomates-mâis Paupiette de veau Courgettes sautées Brie Clafoutis aux cerises		Bienvenue au Food Truck 		Taboulé aux raisins Poulet mariné thym-citron Carottes Vichy Mimolette Fromage blanc aux framboises	
MERCREDI	Salade de tomates Poulet grillé Petit-pois Tex-Mex Camembert Beignet		Concombres au fromage blanc Jambon blanc Gratin de coquillettes Fromage Fruit frais de saison		Pastèque Joue de porc braisée Purée de patates douces Tome Glace		Betteraves sauce aioli Cake au thon Tomates vinaigrette Fromage Eclair au chocolat	
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Salade de pâtes (tomate, œuf, maïs, H.rouges, ..) Petit-suisse Pâtisserie du chef		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boulgour Coulommiers Glace		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Haricots-plats Cantadou Yaourt à la vanille		Repas végétarien Oeuf dur sauce ciboulette Mac & cheese Salade verte Saint Nectaire Fruit frais de saison	
VENREDI	Batavia-graines de courges Brandade de poisson Emmental Fruit frais de saison		Pâté de campagne-cornichons Hampe de bœuf façon Goulasch Carottes snackées Yaourt au sucre de canne Pain d'épices		Repas végétarien Carottes râpées Quiche à la ricotta Salade mêlée Brie Salade de fruits rouges		 Menu des enfants	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les fruits rouges

ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA BOULÉ	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Palmier au fromage frais Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison	X X		X			X	X			X				
MARDI	Carottes râpées au citron Longe de porc laquée Riz basmati Gouda Glace	X		X		X		X X			X		X		
MERCREDI	Salade de tomates Poulet grillé Petit-pois Tex-Mex Camembert Beignet	X		X							X		X		
JEUDI	Pastèque Salade de pâtes (tomate, œuf, maïs, H.rouges, ..) Petit-suisse Pâtisserie du chef	X X		X X				X X X			X		X		
VENDREDI	Batavia-graines de courges Brandade de poisson Emmental Fruit frais de saison				X			X X			X		X		

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison		X		X			X			X		X		
MARDI	<u>FOOD TRUCK</u>	X		X				X							
MERCREDI	Pastèque Joue de porc braisée Purée de patates douces Tome Glace							X X X							
JEUDI	Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Haricots-plats Cantadou Yaourt à la vanille			X							X		X		
VENDREDI	Carottes râpées Quiche à la ricotta Salade mêlée Brie Salade de fruits rouges	X		X				X			X		X		

