© DR

Partagez vos recettes familiales !

Comme vous avez pu le constater en p. 35 et p. 36 avec l'histoire d'Alfredo Nicolo et de ses aubergines farcies à la Calabraise, une recette est bien souvent le fruit d'une histoire personnelle, culturelle et/ou familiale. Si, vous aussi, vous avez envie de présenter un plat lié à votre histoire et que vous souhaitez nous la raconter, nous la partagerons avec plaisir dans un futur magazine. Pour cela, contactez la rédaction sur communication@ville-cachan.fr.

MENU PRÉVISIONNEL DU MOIS DE JUIN 2025

DU 2 AU 6 JUIN

→ Lundi 2
Salade de fonds d'artichauts
Escalope de dinde forestière
Petits pois
Yaourt à la vanille
Fruit de saison

→ Mardi 3
Menu végétarien
Salade de pommes de terre et oignons rouges
Flan de légumes aux épinards
Pont-l'évêque
Fruit de saison

→ Mercredi 4
Salade batavia vinaigrette
Émincé de bœuf poivrade
Pommes noisette
Petits-suisses
Fraises

→ Jeudi 5
Salade de haricots verts
Raviolis de légumes
Chanteneige
Compote de pêche

→ Vendredi 6
Menu végétarien
Carottes râpées
Omelette nature
Haricots plats à la provençale
Emmental
Semoule au lait

DU 9 AU 13 JUIN

→ Lundi 9
férié

→ Mardi 10
Feuilleté au fromage
Filet de colin à l'estragon
Brocolis
Liégeois au chocolat
Fruit de saison

→ Mercredi 11
Menu végétarien
Salade de tomates au basilic
Lasagne de courgettes au Boursin
Faisselle
Compote de fruits

→ Jeudi 12
Repas froid
Poulet rôti froid mayonnaise
Salade de pommes de terre, haricots verts et tomates
Carré frais
Fruit de saison

→ Vendredi 13
Menu végétarien
Salade de laitue à la vinaigrette
Gratin de butternut et pommes de terre
Comté
Crème dessert

DU 16 AU 20 JUIN

→ Lundi 16
Radis roses râpés à la crème
Paëlla de poisson
Cantadou
Compote de fruits

→ Mardi 17
Menu végétarien
Salade d'avocat à la californienne
Œufs durs à la florentine
Yaourt nature
Riz au lait

→ Mercredi 18
Salade de pépinettes
Sauté de veau Marengo
Jardinière de légumes
Camembert
Fruit de saison

→ Jeudi 19
Menu américain
Salade coleslaw
Cheesburger (élémentaire)
Nugget's (maternelle)
Potatoes frites
Philadelphia
Glace

→ Vendredi 20
Menu végétarien
Betteraves cuites framboisine
Farfalles aux petits pois
Saint-paulin
Fruit de saison

DU 23 AU 27 JUIN

→ Lundi 23
Salade de tomates au vinaigre balsamique
Rôti de dinde au jus
Boulgour
Kiri crème
Compote

→ Mardi 24
Tarte aux poireaux
Filet de hoki au beurre blanc
Fenouil à la tomate
Carré de l'Est
Melon jaune

→ Mercredi 25
Menu végétarien
Sardine à l'huile
Curry de lentilles vertes, quinoa et coco
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

→ Jeudi 26
Concombre à la vinaigrette
Chipolatas aux herbes ou saucisses de volaille
Salsifis à la crème
Pyrénées
Semoule au lait

→ Vendredi 27
Menu végétarien
Pastèque
Gnocchi à la crème d'ail
Crème dessert à la vanille
Fruit de saison

DU 30 JUIN AU 4 JUILLET

→ Lundi 30
Salade de cœurs de palmier
Sauté de poulet aux olives
Riz pilaf
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison

→ Mardi 1
Menu végétarien
Taboulé
Omelette à la lyonnaise
Carottes confites
Rouy
Fruit de saison

→ Mercredi 2
Melon charentais
Sauté de bœuf à la provençale
Tagliatelles
Yaourt nature
Cocktail de fruits au sirop

→ Jeudi 3
Haricots verts et maïs en salade
Saumon à l'oseille
Pommes vapeur
Comté
Fruit de saison

→ Vendredi 4
Menu végétarien
Salade de tomates au basilic
Tarte aux légumes ratatouille
La vache qui rit
Riz au lait

Scannez ce QR code pour retrouver les menus scolaires de Cachan

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit issu d'une exploitation haute qualité environnementale
- Produit Label rouge
- Produit issu de la pêche durable
- Produit d'appellation d'origine protégée
- Produit d'appellation d'origine contrôlée.

Conformément au règlement CE n° 1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques. En fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés dans leur composition et dans leur forme. Merci de votre compréhension.