



MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 30 Mars au vendredi 3 Avril 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Lundi 30/03

- Crepe fromage
- Emincé de boeuf
Kentucky
Chou-fleur à la vapeur
- Poire



Mardi 31/03

- Soupe de légumes
- Saucisse de Francfort
Purée de pommes de terre
- Yaourt aromatisé



Mercredi 01/04

- Celeri rave et maïs
vinaigrette
- Pilon de poulet grillé
aux épices
Blé au 3 fromages
- Fruit de saison



Jeudi 02/04

- Houmous à la
betterave et au radis
- Cannelloni épinards
mozzarella
emmental râpé
Légumes du jour
- Crumble pommes
rhubarbe



Vendredi 03/04

- BPâté de campagne
et cornichons
- Pavé de hoki au
beurre blanc
Courgettes béchamel
- Fruit de saison





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 6 au vendredi 10 Avril 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON







VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX





Lundi
06/04

- Betterave à la mimolette vinaigrette 
- Omelette aux oignons 
Purée de pommes de terre 
- Fruit de saison 






Mardi 07/04

- Rosette
- Poisson blanc sauce citron 
Poêlée champêtre
- Semoule au lait 




Mercredi 08/04

- Asperges et salade 
- Boulettes de boeuf au curry 
Fusilis au fromage 
- Fruit de saison 



Jeudi 09/04

- Avocats et pamplemousse
- Sauté de poulet tandoori
Haricots beurre
- Crème renversée et biscuit 



Vendredi 10/04

- Mousse de canard
- Rôti de veau au jus
Riz à l'emmental
- Kiwi 





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 13 au vendredi 17 Avril 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX





**Lundi
13/04**

- Batavia vinaigrette 
- Aiguillettes de blé panées épinards feta Carottes à la vapeur 
- Beignet aux pommes





Mardi 14/04

- Coquillettes maïs et poivrons 
- Jambonneau Jardinière de légumes 
- Crème praliné 



Mercredi 15/04

- Endive à la sauce salade 
- Cuisse de poulet grillée aux épices Petits pois carottes 

- Fruit de saison



Jeudi 16/04

- Taboulé Libanais 
- Rôti de boeuf Gratin de brocolis 
- Yaourt aromatisé



Vendredi 17/04

- Radis beurre
- Moules sauce curry Frites
- Brownie





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 20 au vendredi 24 Avril 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON






VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Lundi 20/04

- Pamplemousse
concombre maïs
pommes 



- Emincé de veau
poêlé 
- Fusilis au beurre 

- Fromage blanc
aux myrtilles 



Mardi 21/04

- Lentilles à la
vinaigrette 

- Haut de cuisse de
poulet grillé 
- Carottes sauce
béchamel 

- Fruit de saison



Mercredi 22/04

- Tomates mozzarella
vinaigrette 



- Côte de porc au
curry 
- Haricots blancs 

- Fruit de saison



Jeudi 23/04

- Batavia à la
mimolette 

- Galette quinoa
provençale 
- Purée de légumes 

- Beignets au chocolat



Vendredi 24/04

- Crêpe aux
champignons 

- Pain de poisson
Brocolis persillés 

- Crème dessert
vanille





MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 27 au jeudi 30 Avril 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON






VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX



Lundi
27/04

- Salade batavia et emmental 
- Curry de légumes à l'Indienne 
Riz Créole  
- Fruit de saison






Mardi 28/04

- Concombre vinaigrette 
- Steak haché grillé 
Penne  
- Yaourt aromatisé






Mercredi 29/04

- Carottes râpées edam 
- Echine de porc braisé 
Haricots vert persillés 
- Donut sucre



Jeudi 30/04

- Betterave vinaigrette balsamique 
- Escalope de poulet à l'estragon 
Pommes de terre robe des champs fromage blanc 
- Pomme



Vendredi 01/05

