



# 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 
- Galette de chou romanesco  
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**

- Betteraves vinaigrette balsamique 
- Escalope de poulet à l'estragon   
Blé à la Catalane
- Pomme



**Vendredi 01/05**





# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 04 au jeudi 07 mai 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

## Lundi 04/05

- Rosette
- Steak de boeuf aux échalotes  
Coquillettes
- Ananas



## Mardi 05/05

- Blé au maïs poivrons et oeufs
- Pané de colin d'Alaska  
Haricots plats
- Gâteau au yaourt



## Mercredi 06/05

- Salade de pommes de terre aux échalotes
- Rôti de dinde au jus  
Ratatouille
- Fromage blanc aux pépites de chocolat



## Jeudi 07/05

- Carottes râpées vinaigrette
- Farfalle aux petits légumes  
Salade batavia
- Paris Brest praliné



## Vendredi 08/05

FERIE





# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 11 au jeudi 14 mai 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON





VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

## Lundi 11/05

- Blé concombres tomates thon vinaigrette
- Emincé de boeuf mariné  
Haricots verts persillés 
- Semoule au lait 



## Mardi 12/05

- Accras de morue
- Rougail saucisses   
Riz Créole 
- Banane rôtie 



## Mercredi 13/05

- Endives emmental 
- Haut de cuisse de poulet grillée   
Poêlée campagnarde
- Compote pomme boudoir 



## Jeudi 14/05

FERIE



## Vendredi 15/05

FERIE





# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 18 au jeudi 22 mai 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

## Lundi 18/05

- Carottes râpées à l'orange
- Paupiette de dinde braisée  
Riz basmati
- Flan à la vanille



## Mardi 19/05

- Taboulé Libanais
- Emincé de veau poêlé  
Gratin de courgettes
- Pomme



## Mercredi 20/05

- Tomates sauce vinaigrette
- Steak haché grillé  
Penne
- Yaourt aromatisé



## Jeudi 21/05

- Salade au fromage
- Quiche de légumes  
Brunoise de légumes
- Compote abricot  
boudoir



## Vendredi 22/05

- Oeuf sauce vinaigrette
- Filet de saumon grillé  
Purée de pommes de terre à l'emmental
- Fruit de saison





# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 25 au jeudi 29 mai 2026



AOP / IGP



BIO



FAIT MAISON



VEGETARIEN



PRODUITS REGIONAUX

Lundi 25/05

FERIE



Mardi 26/05

- Terrine de légumes mayonnaise

- Flan au fromage  
Salade vinaigrette

- Tarte aux pommes



Mercredi 27/05

- Crêpe aux champignons

- Steak de boeuf aux échalotes  
Courgette sautées

- Fromage frais aux fruits



Jeudi 28/05

- Concombre à l'estragon

- Haut de cuisse de poulet au jus  
Pommes de terre robe des champs  
fromage blanc

- Compote pomme



Vendredi 29/05

- Salade au bleu et croûtons

- Moules à la provençale  
Blé au fromage

- Abricot

