



Menus cantine scolaire

Menus 1 Printemps : DU 23 AU 27 MARS 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pois chiches (M,Su) 	Méli-Mélo de crudités (M,Su) 		Salade verte (M,Su) 	Concombres sauce blanche (L,M) 
Plat	Sauce carbonara (L) Spaghettis (G) 	Quenelles gratinés (O,G,L) Légumes braisés 		Burger bœuf et cheddar (G,L,Sé,M) Pommes de terre grenailles 	Paëlla de la mer (P) 
Plat végétarien	Bolognaise végétarienne de pois	****		Galette végétarienne 	Paëlla végétarienne
Produit laitier	Yaourt (L) 			****	Gouda (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Fromage blanc À la confiture (L) 		Salade de fruits 	Clafoutis aux fruits (O,LG) 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques
/ G : gluten / L : lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /
P : poisson / S : soja / Sé : Sésame / Su: Sulfites

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles





Menus cantine scolaire

Menus 2 Printemps : DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées à l'orange et cumin (M) 	Céleri rémoulade et raisins secs (O,M,L,Ce) 		Salade verte et dés d'emmental (M,Su,L) 	Salade de pâtes aux pesto (G,Fc,M) 
Plat	Saucisse grillée aux herbes et son jus	Omelette espagnole (O,L) 		Sauté de bœuf à la provençale	Poisson pané (G,P) 
Plat végété	Haricots blancs tomaté  Saucisse végété	Pommes de terre **** 		Ecrasé de légumes  Falafels sauce tomate	Fondue de poireaux à la crème (L)  Galette fromagère
Produit laitier	Petit suisse (L) 	Camembert (L) 		****	Fromage frais (L) 
Dessert	Fruit du moment 	Compote 		Crumble aux fruits (G,L) 	Fruit du moment 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose /

Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /

P : poisson / S : soja / Sé : Sésame / Su : Sulfites

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles





Menus cantine scolaire

Menus 3 Printemps : DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	 Férié	Concombres vinaigrette (M,Su) 		Salade verte (M,Su) 	Salade de betteraves (M,Su) 
Plat		Chili sin carne 		Sauté de poulet au curry (L) 	Blanquette de poisson (P,L) 
Plat végété		Riz de Camargue  *****		Printanière de légumes  Falafels sauce curry	Pâtes semi complètes et petits légumes (G)  Bolognaise de pois
Produit laitier		Yaourt (L) 		Tomme (L)	Emmental râpé (L) 
Dessert		Œufs en chocolat (L) 		Compote 	Fruit du moment 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sé : Sésame / Su: Sulfites

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles





Menus cantine scolaire

Menus 4 Printemps : DU 13 AU 17 AVRIL 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de haricots verts (M,Su) 	Bâtonnets de légumes sauce fromage blanc (L) 		Salade verte et radis (M,Su) 	Cake salé aux olives (G,O,L) 
Plat	Poulet rôti En marinade Ecrasé de pomme de terre (L) 	Couscous de légumes et mouton Semoule au cumin (G) 		Lasagnes végétariennes de pois (G,L) **** 	Pavé de colin (P)  Gratin d'épinards (L) Œufs dur à la florentine
Plat végété	Saucisse végété au jus	Couscous végété			
Produit laitier	Yaourt à boire (L) 	Fromage frais (L) 			Saint Paulin (L)
Dessert	Fruit du moment 	Compote 		Mousse au chocolat (L) 	Fruit du moment 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sé : Sésame / Su : Sulfites

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles

