









MENUS CANTINE

DU 27 avril au 1er mai 2026

Lundi 27 avril 	Mardi 28 avril 	Jeudi 30 avril Repas végétarien	Vendredi 01 mai
Carottes râpées Spaguetti bolognaise Fromage  Fondant au chocolat 	Charcuterie  Escalopes sauce champignon  Purée Fruits	Salade verte, bleu, noix, croûtons Couscous aux légumes  Fromage blanc 	


 Biologique (AB)
 
 Label Rouge
 
 Fait Maison
 
 Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 04 au 08 mai 2026

Lundi 04 mai 	Mardi 05 mai Repas végétarien	Jeudi 07 mai 	Vendredi 08 mai
<p>Chausson frita Poulet rôti Pommes de terre sautées</p>	<p>Betterave vinaigrette Lasagne de légume </p>	<p>Œuf mimosa et salade Poisson pané</p>	
<p>Fraises</p>	<p>Fromage  Yaourt au chocolat</p>	<p>Gratin de courgettes yaourt</p>	

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local
  Local








Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai Repas végétarien	Mardi 12 mai 	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai 
Salade de pois chiche Tourte aux légumes  Fromage  Mousse au chocolat 	Salade composée Cannelloni epinards ricotta Fromage  Fruits	 Jour Férieré	

 Biologique (AB)  Label Rouge  Fait Maison  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

MENUS CANTINE

DU 18 au 22 mai 2026

Lundi 18 mai Repas végétarien	Mardi 19 mai 	Jeudi 21 mai 	Vendredi 22 mai 
Tomate mozzarella Lasagne de ratatouille 	Quiche lorraine  Escalope milanaise Haricot vert	Concombre à la grecque Poulet basquaise	Crudité Roti de porc Purée 
Fromage ^{100% local} Compote	Fromage blanc	Riz Gateaux 	Tiramisu 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local Local







Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses



MENUS CANTINE



DU 25 au 29 mai 2026

Lundi 25 mai Repas végétarien	Mardi 26 mai 	Jeudi 28 mai 	Vendredi 29 mai 
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Oeuf au plat</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Verte</p> <p>Steak haché et sauce au poivre</p> <p>Frites</p> <p>Fruits</p>	<p>Pois chiche à l'américaine</p> <p>Galettes végétariennes</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Chausson frita</p> <p>Cannelloni beuf tomate </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit</p>









 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local Local

Crudités / Cuidités /
 Viande, poisson, Œuf /
 Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) /
 Produits laitiers /
 Produits sucrés /
 Matières grasses



MENUS CANTINE

DU 01 au 05 juin 2026

Lundi 01 juin 	Mardi 02 juin 	Jeudi 04 juin 	Vendredi 05 juin Repas végétarien
<p>Salade composée</p> <p>Croque monsieur</p> <p>Yaourt</p> <p>fruits</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Gratin</p> <p>de légumes </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Paëlla</p> <p>Poisson</p> <p>Faisselle </p>	<p>Radis</p> <p>Lasagne</p> <p>de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Gateaux </p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  100% local
 Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses