

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 17 au vendredi 28 mars 2025

LUNDI 17/03

Entrée

Betteraves
Échalotes

Plat principal



Escalope milanaise

Garniture

Gratin dauphinois

Produit laitier



Yaourt



Dessert

MARDI 18/03



Œuf dur mayo



Clafoutis de légumes



Salade verte*



Beignet aux pommes

JEUDI 20/03



Steak haché
Sauce barbecue



Farfadelles



Comté

Kiwi

VENDREDI 21/03



Crème de lentilles



Filet de colin
Sauce safrané



Épinards
à la crème



Yaourt aromatisé



LUNDI 24/03

Entrée

Soupe de
vermicelles

Plat principal



Sauté de dinde
graines de moutarde

Garniture

Choux de Bruxelles
braisés

Produit laitier



Clémentine



Dessert

MARDI 25/03



Radis beurre*



Couscous
végétarien



Edam

Compote liégeoise

JEUDI 27/03

Macédoine

Spaghetti carbonara
parmesan

Tomme blanche

Ananas au sirop

VENDREDI 28/03



Chou blanc
croûtons



Saumon
Sauce basilic



Riz pilaf



Glace

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 31 mars au vendredi 11 avril 2025

LUNDI 31/03

Entrée



Piémontaise
végétarienne



Plat
principal

Pizza 3 fromages

Garniture



Salade verte *



Produit
laitier

Dessert



Compote



MARDI 01/04



Salade de
concombre



Blanquette de veau

Pommes de terre
vapeur



Kiwi



JEUDI 03/04



Salade de tomates



Saucisse de Toulouse



Lentilles



Yaourt



VENDREDI 04/04



Duo de choux



Quenelle de brochet



Riz



Gâteau basque

LUNDI 07/04

Entrée



Bavette de bœuf
Sauce échalote

Plat
principal



Garniture

Frites

Produit
laitier

Saint Nectaire

Dessert



Pomme



MARDI 08/04



Chou-fleur
Sauce gribiche



Pilons de poulet
marinés

Boulghour mexicain

Fromage blanc
vanille



JEUDI 10/04



Carottes râpées



Risotto forestier

Comté



Liégeois chocolat

VENDREDI 11/04



Taboulé



Poisson à la milanaise



Épinards
à la crème



Yaourt aromatisé

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages



Agriculture biologique



Viande française bio



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement servi à part

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 14 avril au vendredi 9 mai 2025

LUNDI 14/04

Entrée

 Salade de tomates mozzarella 

Plat principal

Garniture

Penne au pesto

Produit laitier

Tomme blanche

Dessert

Crème dessert au chocolat

MARDI 15/04

Samoussa de légumes

 Escalope de poulet à la moutarde

 Chou-fleur Brocolis 

 Vache qui rit 

Banane

JEUDI 17/04

 Chipolatas

Purée de pommes de terre

Camembert

Pêche au sirop

VENDREDI 18/04

Poisson à la bordelaise

 Riz pilaf 

Gouda

Éclair vanille



LUNDI 05/05

Entrée

Plat principal

Steak fromager

Garniture

 Penne regate milanaise 

Produit laitier

Crème dessert vanille

Dessert

 Clémentine 

MARDI 06/05

Friand au fromage

 Sauté de bœuf Strogonoff

Pommes de terres sautées

 Yaourt 

JEUDI 08/05

FÉRIÉ

VENDREDI 09/05

Poisson à la provençale

 Courgettes sautées 

Camembert

Riz au lait caramélisé

Légende : Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

 Agriculture biologique

 Viande française bio

 Aide UE à destination des écoles
* Assaisonnement servi à part