

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 23 février au vendredi 6 mars 2026

LUNDI 23 FEV

Entrée



Betteraves
Échalottes



Plat
principal



Blanquette
de dinde

Garniture

Farfadelle

Produit
laitier

Velouté fruit

Dessert

MARDI 24 FEV



Sauté de veau
Marengo



Flageolets



Fromage blanc sucré

Ananas au sirop

JEUDI 26 FEV



Calamars à la romaine
Citron

Riz pilaf



Emmental



Clémentine



VENDREDI 27 FEV



Velouté de
butternut



Quiche aux 3 fromages



Salade verte*



Glace

LUNDI 2 MARS

Entrée



Céleri rémoulade



Plat
principal



Risotto forestier



Garniture

Produit
laitier

Saint Nectaire

Dessert



Pomme



MARDI 3 MARS



Soupe de
patates douces



Paupiette de dinde
à la crème

Duo de haricots



Yaourt



JEUDI 5 MARS



Poisson pâné
Citron

Carottes et
salsifis persillés



Fromage de chèvre

Gaufre au sucre

VENDREDI 6 MARS



Croziflette

Salade verte*



Compote
et kiwi



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