

MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 23 mars au vendredi 3 avril 2026

LUNDI 23 MARS

Entrée

Soupe de vermicelles

Plat principal

 Sauté de dinde
Graines de moutarde

Garniture

Choux de bruxelles
braisés

Produit laitier

Dessert

 Mandarine 

MARDI 24 MARS



Chou blanc
croûtons 

Saumon
Sauce basilic

Riz pilaf

Glace

JEUDI 26 MARS

Macédoine

Spaghetti
carbonara

Tomme blanche

Pêche au sirop

VENDREDI 27 MARS

Radis beurre

Couscous
végétarien

Edam

Compote **liégeoise**

LUNDI 30 MARS

Entrée

Poisson à la
provençale

Plat principal

Garniture

 Courgettes sautées 

Produit laitier

 Camembert 

Dessert

Riz **caramélisé**

MARDI 31 MARS



Chou rouge
et pommes 

 Sauté de bœuf
Stroganoff

Pommes de terre
sautées

Yaourt

JEUDI 2 AVRIL

Steak fromager

Penne rigate
milanaise

Crème dessert vanille



Orange 

VENDREDI 3 AVRIL

Salade de
tomates

 Grillade de porc
et son jus

Gratin de chou-fleur
et brocolis

Gâteau basque

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