

Menus de la cantine scolaire

Du Lundi 23 février au Vendredi 30 avril 2026

Lundi 23 février Betterave Maïs   Boulettes de boeuf Haricots verts   Crème dessert 	Mardi 24 février  Carottes râpées   Blanquette de poulet sauce curry Riz   Yaourt à la vanille 	Jeudi 26 février <i>Menu Végétarien</i> Salade composée  Tarte soufflée aux légumes de saison Fruits au sirop 	Vendredi 27 février Soupe de vermicelle   Poisson Jardinière de légumes  Fruit 
Lundi 2 mars  Salade coleslaw   Sauté de dinde sauce tomate Brocolis   Gâteau au chocolat 	Mardi 3 mars Tartinade   Préparation bouchère Courgettes  Fruit 	Jeudi 5 mars Quiche lorraine  Poisson en sauce Carottes  Fromage  Compote 	Vendredi 6 mars <i>Menu Végétarien</i> Salade composée Omelette aux Pommes de terre Et fromage   Yaourt  Ou fromage blanc Coulis
Lundi 9 mars  Soupe de vermicelle  Poisson meunier Tomate provençale Flan patissier	Mardi 10 mars  Carottes râpées   Merguez Semoule  Fromage  Fruit au sirop 	Jeudi 12 mars Pizza Quenelles sauce financière Choux fleurs  Fruit 	Vendredi 13 mars <i>Menu Végétarien</i> Salade composée Lasagnes de légumes    Crème dessert 
Lundi 16 mars Tarte à la tomate Saucisse de volaille Petits pois  Fruit 	Mardi 17 mars  Œufs durs Mayonnaise   Poisson pané Trio de choux   Clafoutis 	Jeudi 19 mars Salade verte Fromage  Brandade de morue   Yaourt Fromage blanc 	Vendredi 20 mars Soupe de légumes  Ravioles à la tartiflette   Et sauce Entremets glacés
Lundi 23 mars  Haricots verts Thon  Bœuf en sauce Carottes   Riz au lait 	Mardi 24 mars Betteraves rouges Pommes  Cordon bleu Pâtes  Fruit 	Jeudi 26 mars <i>Menu Végétarien</i> Salade composée  Fondue   Pommes de terre  Glace	Vendredi 27 mars Soupe   Poisson meunier Brocolis  Fromage  Cocktail de fruits

Menus de la cantine scolaire

Du Lundi 23 février au Vendredi 30 avril 2026

Lundi 30 mars Macédoine de légumes Mayonnaise Blanquette de poulet Riz Cookie	Mardi 1 avril Salade verte Maïs Hachis parmentier Yaourt Fromage blanc Coulis	Jeudi 3 avril Menu Végétarien Soupe de vermicelle Omelette Ratatouille Fromage Fruit	Vendredi 4 avril Tartinade Jambon braisé Blé Compote
<i>Nous travaillons avec des producteurs locaux le plus souvent possible. La viande et la volaille sont d'origine française.</i> Produits locaux Produits issus de l'agriculture biologique Label MSC pêche durable Label Rouge Fait maison Appellation d'Origine Protégée  Produits créés dans une usine française, gamme 100% végétale fabriquée en France, sans soja, à base de protéine de pois et de blé cultivé en France			