

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

Tortellonis ricotta-épinards
sauce tomate-origan

Tome blanche

 Fruit frais de saison 

LUNDI 24/03

Entrée

Betteraves à la Fêta

Plat principal

 Sauté de veau
aux olives

Garniture

Jeunes carottes

Produit laitier

 Yaourt au
lait entier 

Dessert

MARDI 25/03

 Poulet rôti

Purée de
pommes de terre

Cantal AOP

Fruit frais de saison

JEUDI 27/03

Blanquette
de haricots blancs

 Riz pilaf 

Mimolette

Fruit frais de saison

VENDREDI 28/03

Pâté de campagne

Poisson du jour
sauce curry

 Brocolis sautés 

Fromage blanc
sucré

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

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Rôti de boeuf

Macaronis



Camembert



Yaourt à la fraise

MARDI 01/04

Quiche aux fromages



Sauté de dinde à la moutarde



Haricots verts



Compote de pommes

JEUDI 03/04

Paupiette de saumon



Épinards à la crème



Mimolette

Beignet

VENDREDI 04/04



Porc Goulsch

Pommes rissolées



Coulommiers



Fruit frais de saison

LUNDI 07/04

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Dessert



Bavette de bœuf Sauce échalote

Frites

Saint Nectaire



Pomme



MARDI 08/04



Chou-fleur Sauce gribiche



Pilons de poulet marinés

Boullghour 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



Plat principal

Garniture

Penne au pesto

Produit laitier

Tomme blanche

Dessert

Crème dessert au chocolat

MARDI 15/04

Samoussa de légumes



Banane

JEUDI 17/04

Chipolatas

Purée de pommes de terre

Camembert

Pêche au sirop

VENDREDI 18/04

Poisson à la bordelaise



Gouda

Éclair vanille

LUNDI 05/05

Entrée

Plat principal

Steak fromager

Garniture



Produit laitier

Crème dessert vanille

Dessert



MARDI 06/05

Friand au fromage



Pommes de terres sautées



JEUDI 08/05

FÉRIÉ

VENDREDI 09/05

Poisson à la provençale



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