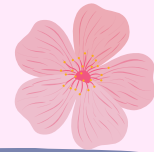


Menu cantine du 20 avril au 15 mai 2026

Les menus peuvent être modifiés suivant les approvisionnements.

Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque

LUNDI



MARDI



JEUDI



VENDREDI



DU 20 AU 24
AVRIL

Céleri rémoulade
Filet de Poulet
Ratatouille
Fromage
Flanby

Salade de pâtes
Steak Haché
Brocolis
Compote

Salade verte
Saucisson chaud
Pommes de
terre vapeur
Yaourt

Pâté de foie
Poisson pané
Épinards
Fromage
Fruit



DU 27 AVRIL AU 1
MAI

Œuf/mayonnaise
Rôti de porc
Haricots verts
Flan

Rosette/cornichons
Quenelle à la tomate
Riz
Fromage
Fruit

Carottes râpées
Farfalles/Bolognaise/Lentilles
Fromage blanc/coulis

FÉRIÉ

DU 04 AU
08 MAI

Salade de tomates
Nuggets
Frites
Panna Cotta/fruits rouges

Cœur de palmier/maïs
Cordon Bleu
Petits Pois
Compote

Salade verte
Saucisse
Gratin de brocolis
Fruit

FÉRIÉ

DU 11 AU 15
MAI

Friand au fromage
Godiveau
Carottes vichy
Salade de fruits

Salade de Blé/Thon/Maïs
Filet de poulet
Courgettes Sautées
Mousse au chocolat

FÉRIÉ

PONT



Menu cantine du 18 mai au 05 juin 2026



Les menus peuvent être modifiés suivant les approvisionnements.

Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

DU 18 AU 22
MAI

Salade de chou Fleur
Poisson Meunière
Riz
Compote

Salade de Lentilles
Hachis courgettes
Fruit (banane)


Salade verte
Jambon
Potatoes
Fromage blanc

Surimi
Gnocchi à la carbonara
Yaourt
Biscuit 

DU 25 AU 29
MAI

FÉRIÉ

Salade de tomates/mozza
Steak Haché
Pâtes/Râpé
Fruit

Pâté croute
Crispidor
Haricots Verts
Tarte aux pommes 

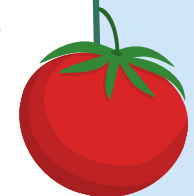
salade verte
Lasagne
Crème dessert

DU 01 AU 05
JUN

Betteraves
Jambon
Pommes noisette
Compote

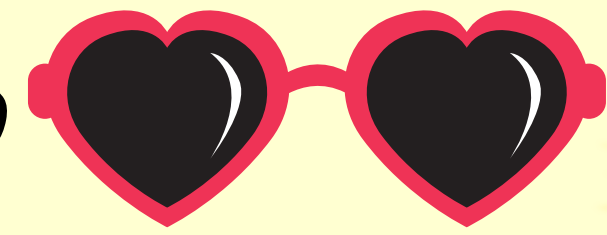
Taboulé
Rôti de porc
Carottes à la crème
Fromage
Melon

Pizza fromage
Filet de poulet
Ratatouille
Liégeois

Salade de tomates/Maïs
courgettes persillées
Poisson grillé
Fromage
Fruit 



Menu cantine du 08 juin au 3 juillet 2026



Les menus peuvent être modifiés suivant les approvisionnements.

Les plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque

LUNDI


MARDI

JEUDI


VENDREDI

DU 08 AU 12
JUN

Macédoine
Poisson
Blettes à la tomate
Crème Brulée

Concombres
Omelette
Haricots Verts
Fromage 
Fruit (pastèque)

Tomate/fêta
Moussaka
Éclair au chocolat

Pastèque
Steak Haché
Frites
Glace 

DU 15 AU 19
JUN



Paella
Yaourt
Compote

Carottes Râpées
Bœuf braisé
Courgettes sautées
Fromage
Fruit

Taboulé
Épinards aux œufs
Petit suisse
Biscuit

Salade de riz
Nuggets
Haricots Verts
Flan

DU 22 AU 26
JUN

Jambon cru
Poulet Basquaise
Riz
Fromage
Fruit

Salade de tomates
Poisson grillé
Brocolis
Crème dessert

Salade verte
Pommes rissolées
Merguez
Fromage
Melon

Carottes râpées
Wraps jambon/st Moret
Yaourt
Beignet

DU 29 JUIN AU
3 JUILLET

Salade de brocolis
Filet de poulet
Pâtes
Yaourt mixé

Charcuterie
Poisson Pané
Ratatouille
Fromage
Fruit

Concombre
Tomate farcie
Riz
Yaourt

REPAS DE FIN
D'ANNÉE 

