

AVRIL

2026

CANTINE



menus
classique &
végétarien

JEUDI 02

Coleslaw
Poisson Bordelaise
Escalope végété
Épinards béchamel
Fromage blanc (Le buisson blanc)

VENDREDI 03

Menu élaboré par la cantine
Jean Jaurès

Salade de chou blanc
Brochette de poulet aux légumes
Émincé végété curry coco
Riz basmati, champignons
Salade de litchis

MARDI 07

Taboulé
Saucisse rôtie
Saucisse végété
Haricots verts
Lunette fourrée fraise

JEUDI 09 *

Bouillon de légumes,
vermicelles
Steak fromager
Blettes sauce blanche
Pomme

VENDREDI 10

Carottes râpées
Bloc de dinde sauce suprême
Fallafels
Coquillettes
Yaourt à boire

LUNDI 13

Friton de porc
Avocat
Blanquette de veau
Émincé végété
Pomme noisette
Poire

MARDI 14

Tarte au fromage BIO
Fisch and chips
Bâtonnet de l'océan
Fondue de poireaux
Petit suisse fruits

JEUDI 16 *

Betteraves râpées
Raviolis végété sauce tomate
Flan chocolat

VENDREDI 17

Salade de lentilles
Saucisse rôtie
Saucisse végété
Ragoût de légumes
Orange



*Menus végétariens
(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union Européenne, toutes les autres sont d'origines Française