

MENUS CANTINE DU 30 MARS AU 24 AVRIL 2026

	Semaine du 30/03 au 03/04/2026	Semaine du 6 au 10/04/2026	Semaine du 13 au 17/04/2026	Centre de loisirs/Vacances Semaine du 20 au 24/04/2026
LUNDI	Salade de haricots blancs et cervelas Escalope de dinde à la viennoise Epinarde béchamel Yaourt nature BIO * 	FÉRIÉ Lundi de Pâques	Carottes râpées Sausisse de Toulouse Frites Fromage blanc BIO * Confiture de myrtilles	Salade verte Sauté de veau marengo Riz Camargue IGP Fromage SIQO * Fruit
MARDI	Salade verte Couscous de légumes Semoule et pois chiches Fromage SIQO * Fruits au sirop	Potage de vermicelle Chili sin carne Riz Camargue IGP Yaourt nature BIO * 	Salade verte Tortellinis ricotta/épinards Sauce béchamel Fromage SIQO * Tarte aux citrons	Potage de légumes Omelette au Cantal râpé AOP Pommes de terre et carottes sautées Flanby
MERCREDI	Salade d'endives et dès de Fourme d'Ambert AOP Rôti de porc sauce moutarde Petits pois et carottes Tarte aux pommes	Salade verte Sausisse de Toulouse Carottes et choux braisés Petits suisses aux fruits	Feuilleté Steak haché Carbonara de salsifis Compote pommes HVE 	Salade de lentilles et cervelas Pignons de poulet marinés Gratin de chou-fleur Banane au chocolat
JEUDI	Salade de haricots verts et thon Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Fromage SIQO * Fruit	Betteraves râpées Blanquette de veau Semoule Fromage SIQO * Compote pommes HVE	Brocolis en salade et féta AOP * Goulash de veau Pommes de terre vapeur Fruits au sirop	Salade de haricots verts et thon Spaghettis Bolognaise Yaourt aux fruits
VENDREDI	Potage (Velouté de potirons et fromage frais) Dos de cabillaud sauce beurre blanc Orge perlé Flan "maison"	Macédoine de légumes Blanquette de poissons Coquillettes demi-complètes BIO * Fruits & œufs en chocolat 	Potage de légumes Paëlla poisson Fromage SIQO * Mousse à la noix de coco	Céleri rémoulade Filet de dorade sébaste sauce citronnée Carottes "Vichy" Fromage SIQO * Fruit

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
 Origine de nos viandes : **nées, élevées, abattues en France** ; Nos poissons sont certifiés « **MSC** » pêche durable ;
 Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.
 * "Aide UE à destination des écoles"