

Menu de Cantine du 16 Mars au 8 Mai 2026

	Semaine du 16 au 20 Mars	Semaine du 23 au 27 Mars	Semaine du 30 Mars au 3 Avril	Semaine du 6 au 10 Avril
LUNDI	Tajine de volaille à l'orange Semoule HVE Petit suisse sucré Fruit frais bio	Steak haché Pommes risolées Camembert Crème dessert vanille	Betteraves, maïs vinaigrette Bio Nugget's de volaille Petits pois carottes Fruit frais Bio	
	Madeleine, Compote pommes/Banane	Barre Bretonne, Compote de pommes HVE	Fourré chocolat, Lait chocolaté	
MARDI	Chakalaka (plat végé complet) (haricots blancs, carottes, pois chiches, tomates,) Gouda Mousse chocolat au lait	Fusillis bolovégé aux lentilles Bio Plat complet Meule du pays de Bray Bio Fruit frais Bio	Jambon grillé HVE Pomme lamelle persillés HVE Yaourt nature Bio et sucre Liégeois vanille	Saucisse grillée aux lentilles Bûchette de chèvre mélange Cocktail de fruits
	Moelleux fraise, Fromage blanc sucre	Donut's, Fromage blanc sucre	Beignet chocolat, Jus de raisin	Biscuit fourré choco, Fruit
MERCREDI	Saucisson à l'ail /Pâté de volaille Colombo de porc (volaille) Coquillettes Beignets aux pommes	Cari de volaille Riz créole Bio Rondelé ail et fines herbes Cocktail de fruits	Salade iceberg maïs sauce blanche Paupiette de veau forestière Semoule HVE Compote pomme banane	Lasagnes Bolognaises VBF Plat complet Yaourt velouté aux fruits Beignet framboise
	Roulé abricot, Lait	Gaufrette Quadro, Lait fraise	Mini roulé cacao, Fruit	Barre Bretonne, Compote pomme Fraise
JEUDI	 Soupe à l'oignon Chipolatas grillées Frites au four Fruit frais	Friand au fromage Hachis parmentier VBF (Plat complet) Compote de pomme abricot HVE	Œuf dur mayonnaise Filet de poulet à la crème Pommes risolées Eclair chocolat	Nugget's de blé Macaronis Petits suisses aux fruits Compote pomme coing coupelle
	Choco bouvard, Compote de pommes HVE	Petit beurre, Yaourt nature et sucre	Moelleux nature, Compote de pommes HVE	Petit écolier, Yaourt nature et sucre
 VENDREDI	Carottes HVE râpées Pilons de poulets Tex Mex Farfalles Fruit frais	Chicken salade (poulet, maïs, tomate, salade) Omelette nature Carottes vichy Bio Cake au citron	Colin pané HVE Poêlée de légumes Coulommiers Fruit frais Bio	Carottes râpés Brandade de poisson Plat complet Fruit frais
	Carré abricot, Jus de pomme	Brioche tranchée, Compote de pêche	Carré abricot, Yaourt velouté aux fruits	Beignets aux pommes, Yaourt aromatisé
	Semaine du 13 au 17 Avril	Semaine du 18 Avril au 3 Mai		Semaine du 4 au 8 Mai
LUNDI	Potage de carottes pommes de terre Bio Filet de poulet basquaise Semoule HVE Compote pomme fraise	Vacances  BONNES VACANCES		Œuf dur mayonnaise Lasagne de légumes Plat complet Fruit frais Bio
	Brioche tranchée, Lait chocolaté			Fourré chocolat, Compote pommes coing
MARDI	Rôti de porc HVE, mirepoix de pommes Purée de carottes Emmental Fruit frais Bio			Concombres tomates et maïs Cordon bleu de volaille Coquillettes Yaourt velouté aux fruits
	Carré abricot, Compote pomme banane			Cake marbré, Fruit
MERCREDI	Steak haché Purée de pommes de terre Chante neige Compote pomme vanille			Moussaka VBF Riz créole Yaourt aromatisé Fruit frais Bio
	Fourré au chocolat, Lait			Moelleux chocolat, Jus de raisin
JEUDI	Paleron de bœuf sauce champignons Haricots verts Bio Fromage blanc sucre Fruit frais			Colin pané MSC Purée de pommes de terre Bio Fromage blanc nature Bio et sucre Cake marbré
	Moelleux fraise, Jus de raisin			Madeleine, Yaourt velouté aux fruits
 VENDREDI	Tomate Bio nature Boulettes d'agneau au thym Pommes lamelle persillées HVE Ananas au sirop			
	Gaufrette plumetis vanille, Petit suisse aux fruits			