

menus cantines du 20 avril 2026 au 22 mai 2026

20 avril au 24 avril	27 avril au 30 avril	4 mai au 7 mai	11 mai au 12 mai	18 mai au 22 mai
quiche quinoa et champignons salade verte fromage fruits végétarien	macédoine de légumes poulet fève riz galette frangipane	betteraves pommes boeuf haché pâtes yaourts	salades composée quiche lorraine fraises crème fouettée	jambon blancs purée de patates douces pommes de terres fruits
choux rouges vinaigrette chipolatas purée de pomme de terre fruits	lasagnes de saumon courgettes salade fruits	oeufs durs tomate farcie provençale au boulgour et courgette fromage fruits végétarien	croque monsieur au chèvre salade omelette au légumes yaourts repas végétarien	carottes râpées poissons sauce blanche épinards riz yaourts
asperges mayo poisson blé et petits légumes yaourts aux fruits	far normand salé salade d'endive et noix fromage blanc confiture repas végétarien	radis poisson poêlée de légumes brocolis choux fleurs pomme de terres tiramisu	férié	jardinière de légumes (pommes de terre carottes navet fève petits pois nouveau) saucisse et poitrine de porc fromage gâteaux
radis boeuf en sauce carottes vichy riz au lait	férié	férié	férié	couscous végétarien semoule fromage blanc fruits de saisons

menus du 25 mai au 26 juin

25 mai au 29 mai	1 juin au 5 juin	8 juin au 12 juin	15 juin au 19 juin	22 juin au 26 juin
férié	ratatouilles de légumes riz fromage fruits végétarien	concombre à la crèmes poisson blés fruits de saison	salades de tomates moules frite au four entremet aux chocolat	brochettes de poulets concombres tomates fromage sablées
artichaut oeufs dure béchamel épinard fruits végétarien	cruditées brochettes de boeufs marinées pommes de terre nouvelles yaourts	oeufs durs lasagnes de légumes fromages blancs confiture repas végétarien	melon pâtes aux légumes poêlée de légumes de saison yaourt repas végétariens	rôti de porc froid salade de lentilles fromage brochette de fruits
tarte au thon salade verte fromage semoule	salade de pâtes poisson poêlée de légumes nouveau fruits	pâtes carbonara salade verte fromage fruits	brandades de morues maison salade verte fromagère fruits	salades de pâtes au thon oeufs durs tartes au légumes yaourts
tomates mozzarella lentilles sauté de porcs yaourts	blanquettes de veau semoule fruits de saisons cookies	radis blancs de poulets poêlée de légumes courgettes pomme de terre sablés	salade de pomme de terre tomates dés de jambon saucisse fromage tartes	oeufs durs carottes râpées avocats cakes salé glaces repas végétarien

menu du 29 juin au 3 juillet

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
tomate mozza pizza 4 fromages fruits de saison menu végétarien	salade de pâte poisson légumes de saison yaourts	buffets froids restes	menu de secours

La Mairie se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement. Repas végétariens (obligation de la loi EGALIM). Majoritairement produits bio et locaux, viande d'origine française. Les couleurs permettent de retrouver les éléments essentiels à un repas équilibré selon les recommandations du gem-rcn : Crudités de fruits ou de légumes / Cuitités de fruits ou de légumes / Plat protidique : viande, poisson, œufs / Féculents : pommes de terre, légumes secs, pain / Produits laitiers : yaourt, fromage, desserts lactés / Matières grasses : beurre, crème, huile / Produits sucrés : pâtisseries desserts sucrés