






AVRIL 2026




Lundi 30
Concombre 
Rôti de bœuf
Jardinière de légumes
Yaourt 





Menu végétarien
Taboulé 
Œuf dur
Brocolis à la béchamel
St moret 
Banane 



Jeudi 2
Cèleris râpés 
Saucisse 
Petits pois 
Crème




Vendredi 3
Salade composée
Poisson sauce aurore
Riz
Fromage 
Fruit




BONNES VACANCES



Lundi 20
Accras morue
Sauté de porc au jus 
Chou-fleur
Camembert 
Ananas 


Menu végétarien
Carottes râpées 
Couscous végétarien 
Fromage 
Compote





Jeudi 23
Friand
Filet de poisson persillé
Epinards à la crème 
Cantal 
Pomme 

Vendredi 24
Chou blanc 
Aiguillette de poulet 
Frites
Yaourt 

Menu végétarien
Piémontaise 
(pd terre, tomate, cornichon, maïs)
Omelette
Carottes poêlées 
Fromage 
Fruit

Mardi 28
Salade verte, fromage de chèvre
Pate à la carbonara 
Crème



Jeudi 30
Duo de crudités 
Rognons à la crème 
Boulgour
Fromage blanc

Vendredi 1er mai



plat fait maison 

plat écrit en vert : plat correspondant à la loi égalim

* aide UE à destination des écoles



Les plats peuvent contenir des allergènes. Cette liste est disponible sur demande au bureau de la cantine élémentaire

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Merci de votre compréhension.