



MENUS DE LA CANTINE DU 20 AVRIL AU 22 MAI 2026

Semaine 17	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<i>Entrée</i>	Carottes râpées	Potage aux légumes	Betteraves rouges	velouté de brocolis
<i>Plat</i>	Gratin de coquillettes aux légumes	Sauté de porc - Purée	Poulet à la hongroise semoule	Curry de poisson Riz
<i>fromage</i>	Danette vanille	Emmental	Gâteau au yaourt	Kiri
<i>Dessert</i>		Pomme		Banane

Semaine 18	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1er
<i>Entrée</i>	Salade verte de saison	Haricots verts en salade	Velouté de courgettes	
<i>Plat</i>	Pomme de terre vinaigrette au thon	Spagettis à la bolognaise	Escalope de dinde à la crème et petits-pois	
<i>fromage</i>	Fromage blanc confiture	Saint-Moret	Comté	
<i>Dessert</i>		Pomme	Kiwi	

Semaine 19	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
<i>Entrée</i>	Salade de lentilles	Carottes rapées	Velouté de Chou-fleur	
<i>Plat</i>	Quiche aux légumes salade	Roti de porc en cocottes Frites	Cuisse de poulet pâtes	
<i>fromage</i>	Petits filous aux fruits	Cantal	Danette chocolat	
<i>Dessert</i>		Fruit de saison		

Semaine 20	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<i>Entrée</i>	Tomates mozzarella	Velouté à l'italienne	<p style="text-align: center;">En mai je fais le pont</p>	
<i>Plat</i>	lasagnes aux légumes	Spezzatino de bœuf italien, carottes pommes de terre		
<i>fromage</i>	Fruit de saison	Liégeois au chocolat		
<i>Dessert</i>				

Semaine 21	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<i>Entrée</i>	Betteraves rouges	Velouté de légumes	Salade de riz, tomates cerises, emmental	Concombres au fromage blanc
<i>Plat</i>	Omelette aux pommes de terre Salade	Chipolatas lentilles	Poulet lait coco et poêlée de légumes	Poisson à la catalane pâtes
<i>fromage</i>	Yaourt nature confiture	Chèvre	Madeleine	Poire au chocolat
<i>Dessert</i>		Fruit de saison		

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS