





















MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 30/03 AU 03/04 2026

LUNDI 30/03		MARDI 31/03	
	SAUCISSON A L'AIL CORNICHON	PAS DE REPAS	
	BOULE DE BOEUF A LA MOUTARDE	DE PRÉVU	
	POMMES DE TERRE SAUTEES	A LA CANTINE	
	COMPOTE	CAUSE GREVE	
		DU CORPS ENSEIGNANT	
JEUDI 02/04		VENDREDI 03/04	
	RADIS BEURRE		OEUFS MAYONNAISE
	GNOCCHIS AUX FROMAGES	 	SAUTE D'AGNEAU PERSILLADE
	SALADE VERTE		FLAGEOLET - LEGUMES
 	BANANE		NID EN CHOCOLAT
			CARNAVAL , BONNES VACANCES A TOUS
Goûter		Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion	
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable