



MENUS CANTINE 23 FEVRIER AU 3 AVRIL 2026



lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
SOUPE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF/FRITES CLEMENTINE	RADIS BEURRE SAUCISSE DE PORC/LENTILLES YAOURT VANILLE	VEGETARIEN	BETTERAVES ROUGES EN SALADE CROQUE MONSIEUR VEGE COMPOTE DE KIWIS
lun. 2 mars 2026 POIREAUX VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE FRUIT	mar. 3 mars 2026 CAROTTES RAPEES MUFFINS DE LEGUMES GATEAU ROULE	VEGETARIEN	jeu. 5 mars 2026 PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS POULET/ GRATIN DE CHOUX FI FI JR POMME
ven. 6 mars 2026 VELOUTE DE CAROTTES PARMENTIER DE POISSON SALADE D ORANGES VANILLE			
lun. 9 mars 2026 VELOUTE DE LEGUMES RAVIOLIS EPINARD/RICOTTA MADELEINES MAISON	mar. 10 mars 2026 MACEDOINE MAYONNAISE CREPES JAMBON/FROMAGE POIRE		jeu. 12 mars 2026 SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE ESCALOPE DE PORC/ COQUILLETTES YAOURT CARAMEL
ven. 13 mars 2026 SALADE DE BETTERAVES TARTE AU THON MUFFINS CHOCOLAT MAISON			
lun. 16 mars 2026 SOUPE VERMICELLE ROTI DE VEAU/RIZ BANANE	mar. 17 mars 2026 OEUF MIMOSA POULET/HARICOTS VERTS FLAN CHOCOLAT	VEGETARIEN	jeu. 19 mars 2026 VELOUTE CHAMPIGNONS GRATIN DE CROZET AUX COURGETTES GATEAU SEMOULE
ven. 20 mars 2026 SARDINES A L HUILE CABILLAUD /PUREE YAOURT			
lun. 23 mars 2026 SALADE CHOUX SAUTE DE PORC/CAROTTES VICHY KIWI	mar. 24 mars 2026 RADIS BEURRE QUICHE CHAMPIGNONS FLAN CHOCOLAT	VEGETARIEN	jeu. 26 mars 2026 RILlettes CORNICHON STEAK HACHE/PUREE YAOURT VANILLE
ven. 27 mars 2026 VELOUTE DE LENTILLES TAGLIATELLES FRUITS DE MER POMME CUITE			
lun. 30 mars 2026 BETTERAVES ROUGES EMINCES DE PORC/PETITS POIS SALADE DE FRUITS	mar. 31 mars 2026 CAROTTES RAPEES BOURGUIGNON DE ROFLIF/PATATES FLAN CARAMEL	VEGETARIEN	jeu. 2 avril 2026 SOUPE VERMICELLE GRATIN LENTILLES/CAROTTES MADELEINES
ven. 3 avril 2026 FILETS DE MAQUEREAU POISSON PAPILLOTTE/RI7 GATEAU AU YAOURT			

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière