



RESTAURANT SCOLAIRE

AVRIL 2026



MENU CANTINE



JEUDI 2	VENDREDI 3
Quiche au thon <i>Poisson, lait, œuf, gluten</i>	Friand au fromage <i>Gluten, lait</i>
Escalope de dinde <i>Pas d'allergène</i>	Bœuf bourguignon <i>Gluten</i>
Haricots verts <i>Pas d'allergène</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergène</i>
Kiri <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>
Banane <i>Pas d'allergène</i>	Œuf de Pâques/madeleines <i>Lait, gluten</i>

VACANCES DE PÂQUES



LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade verte/croûtons <i>Moutarde, gluten</i>	Choux fleurs vinaigrette <i>Moutarde</i>	Céleri rémoulade <i>Moutarde</i>	Salade haricots rouge et maïs <i>Moutarde</i>
Lasagne épinard/chèvre <i>Lait, gluten</i>	Poisson pané <i>Poisson, œuf</i>	Blanquette dinde <i>Gluten</i>	Sauté de porc/dinde <i>Pas d'allergène</i>
Yaourt nature <i>Lait</i>	Riz <i>Pas d'allergène</i>	Pâtes <i>Gluten</i>	Gratin de courgette <i>Lait</i>
	Tartare <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>
Gâteau au chocolat <i>Gluten, œuf, lait</i>	Kiwi <i>Pas d'allergène</i>	Cocktail de fruits <i>Pas d'allergène</i>	Flan <i>Œuf, lait</i>



LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30
Taboulé <i>Gluten</i>	Salade verte <i>Moutarde</i>	Haricots verts en salade <i>Moutarde</i>
Cordon bleu <i>Lait, gluten</i>	Boulette bœuf, sauce tomate <i>Gluten</i>	Hachis parmentier au poisson <i>Lait, poisson</i>
Petit pois <i>Pas d'allergène</i>	Ebly <i>Gluten</i>	Petit suisse aromatisé <i>Lait</i>
Vache qui rit <i>Lait</i>	Comté <i>Lait</i>	Fruits au sirop <i>Pas d'allergène</i>
Mousse au chocolat <i>Lait, œuf</i>	Gâteau au yaourt <i>Lait, œuf, gluten</i>	



Commune de Chauffailles