

# MENUS DU 23 MARS AU 8 MAI 2026

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

23 MARS

Concombre vinaigrette  
Boulette bœuf à la tomate  
Semoule bio  
Flan vanille bio



24 MARS

Pommes de terre au thon  
Blanquette de porc bio  
Haricots verts  
Fruit de saison bio

25 MARS

Haricots verts vinaigrette  
Tortilla et soja  
Œuf au lait

26 MARS

Salade verte  
Raclette maison  
(Saucisson et jambon)  
Mousse au chocolat bio



27 MARS

Pomélos  
Riz cantonnais  
Fromage bio  
Fruit de saison bio

30 MARS

Rillettes de thon  
Tomate farcie  
Riz créole bio  
Fromage blanc bio

31 MARS

Salade choux et carottes  
Merguez  
Frites  
Glace au lait bio



1<sup>ER</sup> AVRIL

Salade aux cervelas  
Crousty de poulet  
Semoule bio  
Yaourt à boire

2 AVRIL

Betteraves et pommes bio  
Tagliatelles  
aux petits légumes  
Yaourt aux fruits bio

3 AVRIL

Salade verte  
Galette bio  
(jambon fromage)  
Crêpe au chocolat  
Surprises

6 AVRIL



7 AVRIL

Macédoine de légumes  
Lasagne bolognaise maison  
Crème au caramel  
et beurre salée

8 AVRIL

Salade verte  
Chipolatas bio  
Gratin dauphinois  
Fruit de saison



9 AVRIL

Carottes et œufs  
Timbale milanaise  
Petit suisse

10 AVRIL

**MENU PLAISIR**

Salade tomate maïs  
et pommes  
Nugget's ketchup  
Pommes frites  
Donu'ts chocolat

27 AVRIL

Duo de crudités  
Paupiette de dinde  
à la crème  
Haricots blancs mijotés  
Glace au lait bio



28 AVRIL

Taboulé  
Filet de Saumon  
Brocolis bio  
Fruit de saison

29 AVRIL

Céleri rémoulade  
Tortellini aux fromages  
Far nature

30 AVRIL

Radis beurre  
Couscous poulet  
Semoule bio et légumes  
Fromage blanc sucré



1<sup>ER</sup> MAI



4 MAI

Carottes râpée bio  
Jambon sauce charcutière  
Lentilles paysannes  
Gaufre aux sucres

5 MAI

Pomélos  
Sot l'y laisse de dinde  
à la crème  
Petit pois carottes  
Compote bio gâteaux bio

6 MAI

Œuf mayonnaise  
Lasagne bolognaise  
Salade verte  
Fromage blanc sucré

7 MAI

Pâté de campagne  
et cornichons  
Chili con carné et légumes  
Riz créole bio  
Fruit de saison bio



8 MAI



## Le saviez vous ?

Dans le cadre de la commission menus des écoles, qui s'est réunie récemment avec la participation de délégués de la commission menu de l'école primaire bourg, un repas plaisir a été proposé par les enfants et validé par l'équipe de cuisine. Ce repas sera proposé prochainement au menu de la cantine. Il s'agit d'un moment convivial permettant d'associer les enfants à la vie de la restauration scolaire tout en leur faisant plaisir.  
Bonne dégustation à tous ! L'équipe de cuisine

**Produits biologiques**

**Menu végétarien**

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

