



MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 20 au 24 avril 2026



Lundi végété	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Lentilles vinaigrette </p> <p>Pâtes à l'emmental </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Pommes </p> <p>Pain</p>	<p>Radis </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Epinards à la béchamel </p> <p>Crumble aux poires </p> <p>Pain</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Poulet à l'indienne </p> <p>Ecrasé de pomme de terre </p> <p>Camembert </p> <p>Pamplemousse </p> <p>Pain</p>	<p>Salade verte coûtons </p> <p>Poisson au beurre blanc </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Mousse carottes/abricots secs/fleur d'oranger/spéculoos </p> <p>Pain</p>
Collation			
<p>Pain / confiture / yaourt nature </p>	<p>Céréales / fromage blanc </p>	<p>Brookie / lait </p>	<p>Rose des sables/fruits </p>

Bon appétit !

Fait Maison

Agriculture bio

Local

Origine France

Elevage Bien Etre

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés
Le poisson que nous cuisinons est frais et notre choix se fait selon les arrivages