




MENU DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

Lundi 30

Tarte aux poireaux
Macédoine
Céleri cocktail 
*



Colombo de porc  
Fricadelle de bœuf
Riz
Carottes à la crème
*

Produits laitiers
*

Crème dessert
Fruit
Yaourt

Mardi 31

Pâté de campagne
Salade de pois chiches
/oignons rouges
*

Poisson cheddar
Sauté de veau  
Blé à la tomate
Brocolis
*

Produits laitiers
*

Glace
Yaourt
Fruit


Jeudi 2



Oeuf mayonnaise
Salade cœur de palmier
*

Boulettes végé
Boulettes kefta 
Semoule
Ratatouille 
*

Produits laitiers
*

Banane au chocolat
Pancakes 
Yaourt
Fruit

Vendredi 3

Tomate à la vinaigrette
Crevettes
*

Omelette au fromage
Pièce du boucher
Pommes de terre rissolées
Duo de haricots verts
*

Produits laitiers
*

Salade de fruits tropicale
Fromage blanc au spéculoos
Yaourt
Fruit

Viandes d'origine française



Poissons non menacés
d'extinction



Produits locaux



Menu végétarien



Appellation d'origine
contrôlée



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Fait maison



Produits
biologiques



Produits de
la ferme



Le Principal

Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire

Sophie PECRON

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu
selon l'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.