

Menus du 30 mars au 03 avril 2026



Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Menu américain des élèves de CM2 Salade verte Hot dog Potatoes Sunday	Soupe aux champignons  Blanquette de veau  Patatoes Fromage blanc	Pizza Nuggets de poisson  Poêlée de légumes Fromage Fruit	 Pois chiches Pâtes au pesto  Yaourt



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).





Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.


Menus du 7 au 10 avril 2026




Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
	<p>Betteraves Poisson au pesto Petits pois carottes Gâteau</p>	<p>Menu espagnol par les membres du Conseil Municipal des Enfants</p> <p>Gaspacho Paella au poulet 🏠 Crème catalane</p>	<p> Taboulé Crispi d'or à l'emmental Haricots verts  Crème dessert</p>


 Menu végétarien

 Produit bio

 Label rouge

 A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

 I.G.P. : Indication Géographique Protégée

 Fait maison

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Nos viandes sont 100% françaises.


Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Menus du 27 au 30 avril 2026



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Compte</p> <p>Biscuit</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Madeleine au chocolat</p>	<p>Salade d'Ebly composée</p> <p> Poisson pané</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 4 mai 7 mai 2026



Lundi 4 mai

Mardi 5 mai

Jeudi 7 mai

Vendredi 8 mai



Salade de lentilles

Gnocchi à la tomate

Yaourt

Betterave

Sauté de poulet coco

Pommes de terre vapeur

Crème anglaise

Biscuit



Tarte comté butternut

Encornet à l'armoricaine

Riz

Yaourt



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 11 au 12 mai 2026



Lundi 11 mai


Mardi 12 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai



Feuilleté au fromage
Tagliatelles à la crème
Salade de fruits

Chou-fleur en salade
Sauté de porc au caramel 
Pommes dauphine
Tigré au chocolat



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 18 au 22 mai 2026



Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
<p>Pois chiches</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Boules de bœuf</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p> Poisson pané</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt</p>	<p> Salade verte</p> <p>Risotto </p> <p>Mousse au chocolat</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.