

Menus du 30 mars au 03 avril 2026



Lundi 30 mars

Mardi 31 mars

Jeudi 2 avril

Vendredi 3 avril

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 marocain par les membres du

Conseil Municipal des Enfants

Carottes râpées



Tajine de poulet

Semoule 

Gâteau marocain



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

Menu espagnol par les membres du
Conseil Municipal des Enfants

Gaspacho

Paella au poulet 

Crème catalane



Taboulé

Crispi d'or à l'emmental

Haricots verts 

Crème dessert

Menu américain par les membres
du Conseil Municipal des Enfants

Salade verte

Hamburger

Frites

Fromage

Fruit



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 27 au 30 avril 2026



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
<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>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Gnocchi à la tomate </p> <p>Yaourt </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

Betterave

Sauté de poulet coco

Pommes de terre vapeur

Crème anglaise

Biscuit



Tarte comté butternut

Encornet à l'armoricaine

Riz



Yaourt



Feuilleté au fromage

Tagliatelles à la crème

Salade de fruits



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
Chou-fleur en salade Sauté de porc au caramel  Pommes dauphine Tigré au chocolat	Pois chiches Bœuf carottes  Crème dessert		



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>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>	<p>Pâtes au pesto</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Beignets de courgette</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.