



MENUS DE LA CANTINE AVRIL 2026



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour			1	2	3
	Entrée			Vermicelle	Soupe de légumes	Entrée Du Barry
	Plat			Croque-monsieur / poêlée printanière	Coustellous / haricots blancs	Poisson meunière / poêlée Salardaise
	Dessert			Compote / gâteau	Yaourt aromatisé	Beignet aux pommes
S E M A I N E 2	Jour	6	7	8	9	10
	Entrée		Salade verte	Feuilleté au fromage	Salade de betteraves	Velouté de courgettes
	Plat		Poisson / riz pilaf	Jambon / endives béchamel	Rôti de porc / pâtes 3 couleurs	Cuisse de poulet rôti / pommes de terre au four
	Dessert		Île flottante	Crème caramel	Yaourt bio vanille	Beignet aux fruits
S E M A I N E 3	Jour	13	14	15	16	17
	Entrée	Salade verte	Feuilleté de chèvre	Asperges en sauce blanche	Carottes râpées	Tarte aux poireaux
	Plat	Tagliatelles / boulettes sauce tomate	Sauté de porc / julienne de légumes	Saucisse grillée / ébly aux petits légumes	Brandade de poissons	Roosti de légumes / steack haché
	Dessert	Yaourt bio au fruit	Tarte au flan	Kiwi	Yaourt	Cocktail de fruits