

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 02 MARS 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de penne BIO au pesto  Steak haché de boeuf Petit pois au jus Leerdammer mini Liégeois aux fruits	Coppa et cornichons  Escalope de poulet au jus Purée de carottes BIO à la crème  Fromage blanc aux fruits Poire		Betterave BIO au fromage de chèvre  Ravioli de légumes sauce tomate basilic  Chanteneige Flan pâtissier	Salade BIO concombre et maïs  Nuggets de poisson Riz BIO à la bastiaise  Yaourt BIO nature Compote pomme fraise 

SEMAINE DU 09 MARS 2026

MENU USA



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé BIO libanais  Cordon bleu de dinde Carottes BIO vichy  Vache qui rit Clémentine	Pâté en crouste Roti de veau au jus Gratin de choux fleurs BIO béchamel  Yaourt BIO vanille Kiwi 		Salade coleslaw Coquille BIO façon mac and cheese  Fromage blanc BIO  Muffin aux pépites de chocolat 	Salade nicoise  Parmentier de poisson blanc Les frippons Ananas en salade

MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 16 MARS 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette Colombo de volaille Riz BIO créole  Cantafras Crème au chocolat	Pizza tomate fromage Oeuf brouillé nature ODF  Haricots verts CE2 à l'huile d'olive  Emmental BIO  Compote de pomme HVE 		Salade iceberg Tartiflette Petit fromage blanc Croisillon aux abricots	Concombre BIO vinaigrette  Gratin de pâtes (bio) et légumes (bio) norvégien  Mimolette à croquer Banane BIO 

SEMAINE DU 23 MARS 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquille BIO  tomate et maïs  Crêpe au fromage Poêlée lyonnaise Yaourt aux morceaux de pêches Pomme golden	Tomate vinaigrette Curry de porc Riz BIO pilaf  Kiri BIO  Coupelle de fruits		Salade de maïs BIO   Penne BIO à la bolognaise MCB  Gouda BIO  Tartes aux pommes BIO 	Friand au fromage Saumon sauce crème Pomme de terre haricots verts CE2  Petit-suisse sucré Kiwi