

Menus de la cantine du 27 avril au 3 juillet 2026

Produits protidiques, Produits sucrés, Matières grasses, Féculents et céréales, Produits laitiers, Légumes ou fruits.



PAIN BOULANGER LOCAL

Semaine du 27 avril au 30 avril 2026

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Macédoine de légumes Poisson pané Pâtes Fromage Fruit	Chou rouge Paupiette de dinde sans porc Blé / carottes vichy Coulommiers Grillé aux pommes	Taboulé Omelette aux pommes de terre Haricots verts Buchette chèvre (Grand Joyeux fermier) Poire	

Semaine du 4 mai au 7 mai 2026

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Salade mexicaine (haricot rouge, maïs, thon) Pilon / haut de cuisse de poulet (Bio) Flan de courgettes Emmental Pomme	Melon Hachis parmentier Fromage Saint nectaire Yaourt brassé vanille fermier	<u>Menu végétarien</u> Tomates Spaghettis bolognais végétal (lentilles) Fromage Saint nectaire Banane	

Semaine du 11 mai au 12 mai 2026

Lundi

Taboulé

Filet de lieu pané

Brunoise de légumes

Tomme pur Perche
fermier

Beignet aux pommes

Mardi

Salade

Hamburger

Frites

Glace

Jeudi

Vendredi

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

Lundi

Tomates vinaigrette

Dos de cabillaud à la
crème

Pommes de terre

Fromage

Crème dessert vanille

Mardi

Radis beurre

Roti de porc (label rouge)

Lentilles

P'tit Roger (Fromage
fermier pasteurisé)

Ananas

Jeudi

Concombre

Spaghettis bolognais

Fromage

Gâteau aux pommes

Vendredi

Menu végétarien

Melon

Croque fromage

Haricots rouges sauce
tomate

Fromage

Yaourt fermier nature
sucré

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

Lundi

Mardi

Haricots verts
vinaigrette
Quenelle de brochet

Riz

Fromage

Gâteau tout chocolat

Jeudi

Melon

Boulettes de viande
orientales

Semoule - Ratatouille

Fromage

Fruit

Vendredi

Concombre

Pâtes carbonara

Fromage

Pastèque

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026

Lundi

Menu végétarien

Duo carottes/ céleri
rapé

Chili con carne végétal
(haricots rouges, maïs,
tomate)

Camembert pur Perche
fermier

Mardi

Tomates Mozzarella

Lasagnes maison

Fromage

Yaourt fermier
aromatisé

Jeudi

Tarte au fromage

Filet de lieu pané

Blé sauce tomate

Fromage

Donut chocolat

Vendredi

Betteraves rouges /
maïs

Jambon

Purée de pommes de
terre

Fromage

Fruit

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

Lundi

Betteraves rouges

Roti de porc (label rouge)

Haricot blanc
sauce tomate

Tomme fermier (ferme
du chesne)

Gâteau aux pépites de
chocolat

Mardi

Tomates / maïs

Boulette de veau à
l'emmental

Frites

Fromage

Pastèque

Jeudi

Radis beurre

Escalope de dinde à la
crème

Petits pois / carottes

Fromage

Yaourt fermier brassé
vanille

Vendredi

Carottes râpées

Parmentier de poissons

Fromage

Flan

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

Lundi

Crêpes au fromage

Emincé de volaille aux
champignons

Blé

Fromage

Crème dessert
vanille/chocolat
fermier (saveur de lait)

Mardi

Menu végétarien

Concombre

Spaghettis bolognaises
végétales

Fromage

Banane

Jeudi

Taboulé

Steak haché

Haricots verts

Fromage

Gâteau marbré

Vendredi

Tomates vinaigrette

Poisson pané

Riz / carottes à la
crème

Camembert pur Perche
fermier

Fruit

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

Lundi

Tomates vinaigrette

Paupiette de dinde
sans porc

Blé / Brocoli

Fromage

Fruit

Mardi

Melon

Dos de cabillaud à la
crème

Purée de pommes de
terre

Fromage

Yaourt fermier nature
sucré

Jeudi

Salade

Lasagnes maison

Meule de Bray fermier

Fruit

Vendredi

Coleslaw mayonnaise
(chou blanc, carottes)

Saucisse de volaille

Lentilles

Fromage

Beignet aux pommes

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi

Tarte aux fromages

Filet de lieu pané

Petits pois / carottes

P'tit Roger (Fromage
fermier pasteurisé)

Fruit

Mardi

Salade

Knacki volaille ketchup

Frites

Fromage

Glace

Jeudi

Betteraves rouges
/maïs

Emincé de bœuf
(surchoix)

Carotte / Riz

Fromage

Gâteau tout vanille

Vendredi

Crudités variées

Jambon

Pâtes

Fromage

Fruit

Les menus peuvent varier selon les arrivages de produits frais.