











# MENU DE LA CANTINE








SEMAINE DU 30 MARS 2026

MENU BIO 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz BIO fantaisie </p> <p>Steak de bœuf au jus</p> <p>Gratin aux 2 courgettes BIO </p> <p>Leerdammer mini</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Quiche lorraine  Partageons nos savoirs</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Purée de petit pois BIO à la crème </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pomme rouge</p>		<p>Tartare de tomate BIO et mozzarella </p> <p>Penne BIO au pistou </p> <p>Fromage blanc BIO </p> <p>Tarte au citron BIO </p>	<p>Avocat vinaigrette citronnée</p> <p>Poisson pané </p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote BIO pomme banane </p>

SEMAINE DU 06 AVRIL 2026

MENU DE PÂQUES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Pois chiche vinaigrette</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Ratatouille à la sauce tomate </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Poire</p>		<p>Œufs durs BIO + mayonnaise </p> <p>Ragout petit pois pomme de terre boulette d'agneau</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Moelleux chocolat </p> <p>Chocolat de pâques</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Paëlla au riz BIO </p> <p>Croc'lait BIO </p> <p>Crème dessert vanille BIO </p>