












# 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 <br/>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 <br/></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<br/>boulette d'agneau</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Moelleux chocolat <br/>Partageons nos savoirs</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> |