

## Menu d'avril à juillet 2026

		<b>Entrée</b>	<b>Plats</b>	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	27/04/26	Macédoine de légumes	Lasagnes de bœuf BBC maison	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	28/04/26	Carottes râpées Bio	Filet de poisson MSC sauce pêcheur et semoule Bio	Yaourt à boire
jeudi	30/04/26	Salade de concombre Bio	Bouchées végétales sauce aux épices douces et printanière	Flan pâtissier
vendredi	01/05/26	férié	férié	Férié
lundi	04/05/26	Melon	Pâtes Bio à la carbonara et Grana Padano	Crème praliné
mardi	05/05/26	Salade de tomate Bio	Sauté de poulet BBC à la Normande haricots vert Bio	Fromage Bio/Fruits de saison Bio
jeudi	07/05/26	Œufs mayo	Croque végété et petits pois carottes	Tartelette au chocolat maison
vendredi	08/05/26	férié	férié	Férié
lundi	11/05/26	Mousse de canard	Couscous merguez £ maison	Glace
mardi	12/05/26	Pastèque	Grignotes de poulet £ et frites fraîches	Fromage Bio/Fruits de saison Bio
jeudi	14/05/26	férié	férié	Férié
vendredi	15/05/26	férié	férié	férié
lundi	18/05/26	Surimi sauce cocktail	Galettes saucisse Bio et salade verte	Yaourt Bio
mardi	19/05/26	Salade de betteraves Bio	Boulettes de bœuf Bio sauce tomate et pommes de terre	Fromage Bio/Fruits de saison Bio
Jeudi	21/05/26	Melon	Gnocchi à la crème emmental râpé	Cookies maison
vendredi	22/05/26	Salade méli -mélo	Poisson pané Msc sauce tartare et boulgour Bio	Fromage Bio/Fruits de saison Bio
lundi	25/05/26	Férié	férié	Férié
Mardi	26/05/26	Taboulé à l'oriental	Hachis parmentier maison et salade verte	Petits suisse aux fruits
jeudi	28/05/26	Menu à thème	Menu à thème	Menu à thème
vendredi	29/05/26	Rosette de Lyon	Filet de poisson Msc sauce Aurore et céréales Bio	Fromage Bio/Fruits de saison Bio
Lundi	01/06/26	Pastèque	Bourguignon Bio et duo de carottes Bio	Fromages Bio /Fruits de saison Bio
Mardi	02/06/26	Salade de tomates Bio	Pizza aux fromages maison	Glace
jeudi	04/06/26	Coleslaw Bio	Sauté de porc Bio et lentilles Bio £	Gâteau aux noisettes maison
vendredi	05/06/26	Salade de riz Bio	Filet de poisson Msc sauce Dieppoise pomme anglaise	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
lundi	08/06/26	Melon	Rôti de porc fumé Bio et compote	Mousse au chocolat
mardi	09/06/26	Salade de maïs Bio	Tortellinis Bio tomate mozza	Fromages Bio /Fruits de saison

				Bio
jeudi	11/06/26	Carottes râpées Bio	Poulet Basquaise gratin de courgettes Bio	Tarte Tropézienne
vendredi	12/06/26	Toast de chèvre et miel	Brandade de poisson Msc maison	Fromage Bio /Fruits de saison Bio
lundi	15/06/26	Macédoine et mais Bio	Pâtes Bio à la Bolognese BBC ET Grana padano	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	16/05/26	Radis beurre	Chili Végé Bio maison et riz Bio	Crème vanille
Jeudi	18/06/26	Pastèque	Paupiettes de dinde BBC flageolets Bio	Gâteau aux pommes caramélisées maison
Vendredi	19/06/26	Salade de tomates Bio	Crumble de poisson Msc maison	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
Lundi	22/06/26	Carottes râpées Bio	Saucisse Bio purée de patate douce	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
mardi	23/06/26	Salade de concombre Bio	Emincé de poulet Kébab frites fraîches	Glace
Jeudi	25/06/26	Melon	Dahl de lentilles Bio	Beignets au chocolat
Vendredi	26/06/26	Samoussa de légumes	Filet de poisson Msc coulis de poivrons semoule Bio	Fromage Bio /Fruits de saison Bio
Lundi	29/06/26	Pastèque	Pâtes Bio sauce fromagère	Petits suisse aux fruits
Mardi	30/06/26	Salade d'ébly Bio	Filet de poisson à la crème ratatouille Bio	Fromage Bio / Fruits de saison Bio
Jeudi	02/07/26	Salade de tomate Bio	Rougail saucisse £ maison riz Bio	Fromage blanc Bio
Vendredi	03/07/26	Salade méli-mélo	Burger et pommes rissolées	Déclinaison de dessert
		Grandes vacances	Grandes vacances	Grandes vacances

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h le matin, le coût du repas est de 8.03 euros  
 Les menus grisés sont les menus végétariens.  
 Les fruits bio et produits laitiers Bio bénéficient d'une subvention européenne AGRIMER .

Le sigle £ signifie circuit court ou agrilocal 22 ou producteurs locaux  
 L'ensemble des viandes sont d'origine française  
 Le poisson MSC / pêche durable  
 La viande de porc est bio et locale

Les fruits de saison Bio sont écrits en vert car ils sont subventionnés par AGRIMER

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental  
 Salade russe: macédoine, mais, vinaigrette, mayonnaise  
 bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices

