











MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 18 MAI 2026

Lundi Des légumineuses dans nos assiettes	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pois chiches</p> <p>Steak de boeuf</p> <p>Ratatouille à la sauce tomate</p> <p>Petit suisse BIO aux fruits Abricot </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de veau à la corse</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Cantadou</p> <p>Compote pomme HVE </p>		<p>Salade de maïs BIO, tomate et olives </p> <p>Riz BIO cantonnais veggie </p> <p>Milanette</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Dos de colin au citron</p> <p>Purée de carottes CE2 à la crème </p> <p>Yaourt BIO aux fruits</p> <p>Fraise MC (à laver) </p>

SEMAINE DU 25 MAI 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salciccia et beurre </p> <p>Tomate farcie et riz BIO </p> <p>Yaourt BIO aux pêches </p> <p>Banane BIO </p>		<p>Tomate mimosa</p> <p>Gratin de torsades BIO à la vache qui rit </p> <p>Petit fromage blanc</p> <p>Cake au citron</p> <p></p>	<p>Haricots verts CE2 vinaigrette </p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Pomme de terre vapeur persillées</p> <p>Bombel</p> <p>Pêche au sirop</p>