

- produit issus des départements limitrophes
- produit labellisé BIO
- produit avec maximum 2 intermédiaires

- menu composé d'un élément BIO
- origine FRANCE: né /élevé /abattu
- menu végétal**

SEMAINE BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Mangeons local et durable dans nos cantines	VENDREDI
semaine 14	30 mars 2026	31 mars 2026 menu végétal	1 avril 2026		3 avril 2026
H. D'œuvre	betteraves au fromage	œuf dur mayonnaise	salade verte	chou blanc	carottes râpées
Plat	escalope de porc au curry	boules de lentilles	cordon bleu	émincé de bœuf	beignets de calamars
Légumes	frites fraîches	haricots verts	semoule aux légumes	pommes de terre	purée de légumes
Fromage	***	pointe de brie	edam	camembert	ail et fines herbes
Dessert	fruit	yaourt aromatisé	mousse au chocolat	pomme locale	île flottante
s/porc	*escalope de volaille				
semaine 15	6 avril 2026	7 avril 2026 menu végétal	8 avril 2026	9 avril 2026	10 avril 2026
H. D'œuvre		tomates vinaigrette	concombres	oignons rings	potage
Plat	FERIE	lasagne de légumes	escalope de volaille	sauté d'agneau	dos de colin
Légumes		**	carottes	pommes rosti	riz
Fromage		cantadou nature	coulommiers	***	carré frais
Dessert		fruit	liegeois	éclair au chocolat	fruit
s/porc					
semaine 16	13 avril 2026	14 avril 2026	15 avril 2026	16 avril 2026 menu végétal	17 avril 2026
H. D'œuvre	terrines de campagne*	concombres	coleslaw	salade verte	tomates
Plat	paupiette de veau	boules de bœuf	moussaka	nuggets de pois chiches	poisson frais au citron
Légumes	flageolets	spaghettis	riz	chou fleur béchamel	frites fraîches
Fromage	camembert	emmental râpé	yaourt sucré	edam	***
Dessert	fruit	crème caramel	fruit	tarte aux pommes	fruit
s/porc	*pâté de volaille				
semaine 17	20 avril 2026	21 avril 2026	22 avril 2026 menu végétal	23 avril 2026	24 avril 2026
H. D'œuvre	salade de pommes de terre	betteraves	crêpe au fromage	œuf dur mimosa	concombres
Plat	boules d'agneau aux légumes	poisson pané	saucisse végétale	rôti de bœuf	dos de lieu
Légumes	semoule	pois sautés	lentilles	purée	penne
Fromage	petits suisses	***	yaourt sucré	carré	pont l'évêque
Dessert	glace	yaourt aromatisé	fruit	tartelette au chocolat	yaourt aromatisé
s/porc					
semaine 18	27 avril 2026	28 avril 2026	29 avril 2026	30 avril 2026 menu végétal	1 mai 2026
H. D'œuvre	tomates	rilette du mans*	carottes râpées	betteraves	chou rouge
Plat	émincé de bœuf	poisson pané	jambon blanc	œuf dur à la crème	poisson frais
Légumes	petit pois	haricots verts	pois rissolés	riz aux légumes	pois vapeur
Fromage	fraidou	carré de l'est	***	gouda	fromage
Dessert	riz au lait	crème chocolat	yaourt aromatisé	fruit	tarte aux poires
s/porc	*sauce volaille	*pâté de volaille	*jambon de volaille		