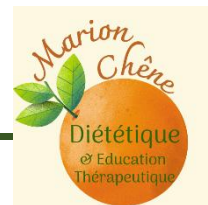


Menus de cantine :



 Du 20 au 24 avril 2026 :

<u>Lundi 20</u>	<u>Mardi 21</u>	<u>Jeudi 23</u>	<u>Vendredi 24</u>
<p>Brocolis Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Lasagnes végétariennes de légumes du sud béchamel Huile d'olive Salade Huile de noix</p> <p>Fruit frais</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Pâté de campagne <u>(Bellac Lépaud)</u></p> <p>* Poisson Lentilles Carottes Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature <u>(Bio)</u> Fruit frais</p>	<p>Radis roses Pain beurre</p> <p>Paëlla Poulet et fruits de mer <u>(Blond Maison Cotte)</u> Riz safrané aux poivrons Huile d'olive</p> <p>Fromage blanc <u>(Les faves Bio)</u> Fruit frais</p>	<p>Duo d'asperges Vinaigrette à l'huile de colza persillade</p> <p>Rôti de porc <u>(Bellac Manahan)</u> Purée de pomme de terre beurre Haricots verts Huile d'olive</p> <p>Fromage de chèvre <u>(Bio Blanzac)</u> Fruit frais</p>

 Du 27 avril au 1er mai 2026 :

<u>Lundi 27</u>	<u>Mardi 28</u>	<u>Jeudi 30</u>	<u>Vendredi 1^{er} mai</u>
<p>Choux fleurs Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Spaghettis Bolognaise Emmental Salade de saison Huile de noix</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Carottes râpées Ciboulette Vinaigrette à l'huile de colza</p> <p>Ratatouille maison aux œufs au four <u>(Beissat)</u> Semoule semi complète Huile d'olive</p> <p>Fromage blanc nature <u>(Bio)</u> Fruit frais</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Tomates Basilic Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>* Poisson Chili de Haricots rouges et légumes Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature <u>(Bio)</u> Compote bio sans sucre ajouté</p>	

* Pêche durable



Menus de cantine :



Du 4 au 8 mai 2026 :

<u>Lundi 4</u>	<u>Mardi 5</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8 mai</u>
Concombres et tomates Ciboulette Vinaigrette à l'huile de noix Pâtes Carbonara Emmental Salade de saison Huile de noix Fruit frais	Betteraves estragon Vinaigrette à l'huile de colza Rougail saucisses et saucisses fumées Curcuma Riz Carottes Huile d'olive Fromage blanc nature <u>(Bio)</u> Fraises	Salade Coleslaw Mayonnaise colza maison * Poisson Flageolets Tomates provençales Herbes de Provence Huile d'olive Yaourt nature <u>(Bio)</u> Croustade aux pommes	

* Pêche durable



Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique mdietetique87@gmail.com Tél 07 67 74 87 76