



MENUS

DU 24 AVRIL AU 1ER MAI 2026

LUNDI

Pastèque

Jambon braisé, sauce
champignons
Coquillettes bio

Fromage bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre

Escalope de poulet
Brocolis bio

Yaourt à la vanille bio

Compote bio

MERCREDI

Salade primeur (concombres,
maïs, tomates, emmental,
poivrons)

Filet de poisson frais
Riz bio

Fromage bio

Flan nappé caramel

JEUDI

Salade de riz, crudités

Escalope viennoise
Petits pois bio

Sachertorte



VENDREDI



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI

Concombres à la grecque

Émincé de boeuf bio
Semoule bio

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Radis beurre

Saucisse
Courgettes rôties

Riz au lait

Fraises

MERCREDI

Salade composée

Omelette au fromage

Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert chocolat bio

JEUDI

Salade pâtes basilic, tomates,
mozzarella

Sauté de poulet

Petits pois bio

VENDREDI



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI

Melon

Pâtes bolognaise

Fromage blanc bio

Fruit de saison

MARDI

Oeuf mimosa surimi

Filet de poisson frais
Ratatouille

Fromage bio ou labellisé

Flan nappé caramel

MERCREDI

Carottes rapées

Sauté de dinde
Pommes de terre rôties

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

VENDREDI



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI

Céleri rémoulade

Wok végétarien

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MARDI

Avocat crevettes

Émincé de dinde IGP
Courgettes à la provençale

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert caramel

MERCREDI

Betteraves rouges vinaigrette

Steak haché
Blé bio

Fromage bio ou labellisé

Liégeois aux fruits

JEUDI

Gaspacho de tomates

Paëlla

Salade de fruits

Langues de chat

VENDREDI

Salade du chef (salade, pommes de
terre, emmental, croûtons, tomates,
oeufs durs)

Saucisse
Ratatouille

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

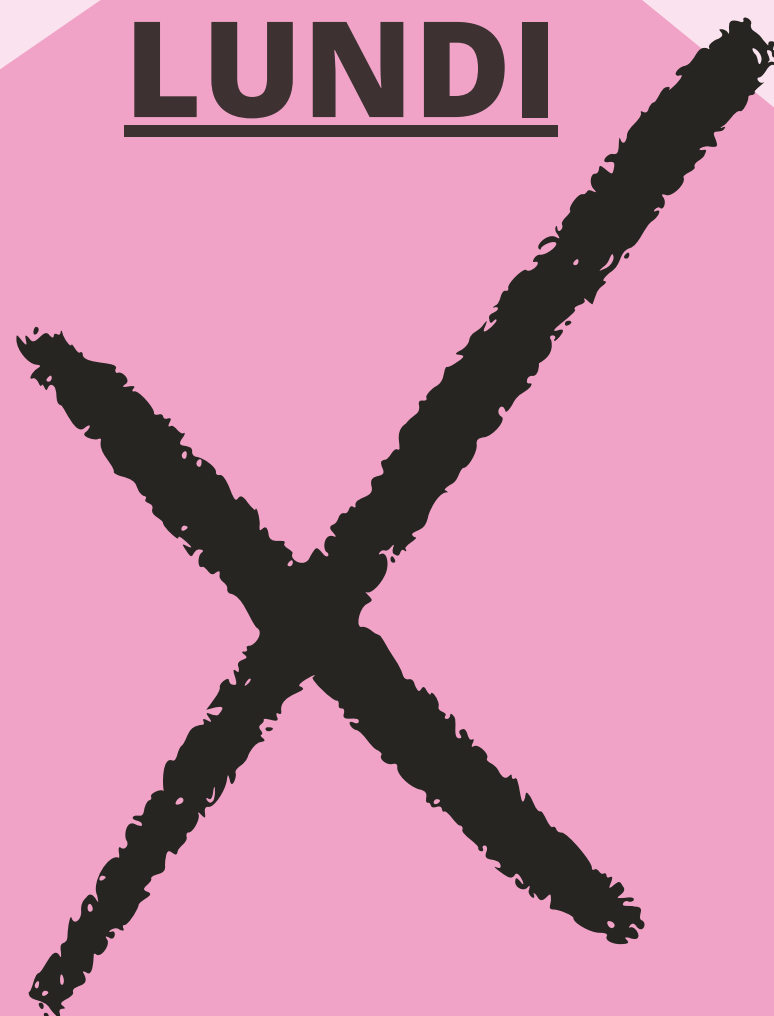
*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI



MARDI

Salade de pommes de terre
vinaigrette

Pilons de poulet rôtis Label Rouge
Haricots verts bio

Yaourt à la vanille bio

Fruit de saison

MERCREDI

Salade de coeurs d'artichauts

Pané blé emmental
Brocolis bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Duo melon/pastèque

Tajine d'agneau
Semoule bio

Île flottante

VENDREDI

Rillettes chez Fredo

Filet de poisson frais
Carottes rôties

Fromage blanc bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI

Salade 3 fromages

Émincé de boeuf thaï
Blé bio

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre et
hareng fumé

Sauté de poulet à l'estragon
Ratatouille

Fromage bio ou labellisé

Crème dessert chocolat bio

MERCREDI

Oeuf bio vinaigrette

Sauté de porc au curry

Petits pois bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Tartine mozza di buffala bio

Pâtes bolognaises (viande de
bufflonne bio)

Panna cotta

VENDREDI

Pastèque

Wok de riz aux légumes

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI

Melon

Curry pommes de terre brocolis
Haricots rouges

Fromage bio ou labellisé

Sorbet

MARDI

Tartines tomates mozzarella

Sauté de poulet tandoori
Salade

Fromage bio ou labellisé

Flan nappé caramel bio

MERCREDI

Salade de radis

Brandade de poisson
Salade

Fromage blanc bio

Fruit de saison

JEUDI

Oeuf mimosa

(La ferme de la Chuplianais à Chavagne)

Sauté de porc
(Les papilles épatées de Cintré)

Poêlée de légumes bio (Théodore Menod
de Le Rheu)

Glaces (Ferme du chêne témoin à
Broons)

VENDREDI

Taboulé

Galette complète
Salade verte

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI

Salade de concombres, vinaigrette

Pennes rigate Primavera

Fromage blanc à la vanille bio

Fruit de saison

MARDI

Terrine de campagne

Filet de poisson frais
Riz pilaf

Fromage bio ou labellisé

Compote bio

MERCREDI

Gaspacho de tomate

Sauté de dinde aux olives
Brocolis bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Salade César

Moules de bouchot
Frites

Tartelette aux fraises

VENDREDI

Salade niçoise

Émincé de boeuf au soja
Wok de légumes

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI

Salade italienne
(riz, tomates, poivrons, basilic)

Palette à la diable
Courgettes rôties

Fromage bio ou labellisé

Compote bio
Madeleine

MARDI

Salade suisse
(Emmental, tomates, oeuf)

Émincé de boeuf
Boullgour bio

Yaourt aux fruits bio

Fruit de saison

MERCREDI

Feuilleté au fromage

Paupiette de veau
Haricots verts bio

Fromage bio ou labellisé

Fruit de saison

JEUDI

Macédoine

Calamar à la provençale
Tagliatelles bio

Financier à la pistache

VENDREDI

Pastèque

Hachis parmentier VG

Petits suisse aux fruits bio

Fruit de saison



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications



MENUS

DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI

Salade pâtes surimi

Sauté de poulet
Purée de carottes

Yaourt nature sucré bio

Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates, basilic

Cheeseburger
Frites

Glaces

MERCREDI

Salade mexicaine

Omelette aux légumes
Salade verte

Fromage bio ou labellisé

Liégeois vanille

JEUDI

Melon

Filet de poisson frais
Semoule aux épices

Laitage bio au choix

Fruit de saison

VENDREDI

Pique nique
de
fin d'année



*Toutes les viandes servies à la cantine sont d'origine France

*Les menus pourront être susceptibles de modifications