



*Menus de ma cantine*  
*Mai 2026*

Local ou  
Égalim

Conventionnel

Bio

**Lundi 4 mai**

Tartine de houmous  
Risotto jambon et  
parmesan  
Fruit bio

**Mardi 5 mai**

Salade de maïs /  
artichaut / tomate  
Sauté de dinde à la provençale  
Haricots verts  
Crème brûlée

**Mercredi 6 mai**

Pique-nique

**Jeudi 7 mai**  
(Végétarien)

Salade de pâtes au crabe  
Paupiette de veau  
Épinards  
Fromage  
Compote

**Vendredi 8 mai**

Féié

**Lundi 11 mai**

Salade fromagère  
Chipolata/crème de poivron  
Purée de pommes de terre  
Fromage  
Fruit bio

**Mardi 12 mai**

Quiche aux lardons  
Aiguillette de poulet  
Poêlée de fèves et  
haricots rouges  
Yaourt bio de la ferme du Vern

**Mercredi 13 mai**

Samoussa chèvre / tomate  
Riz cantonais  
Fromage blanc

**Jeudi 14 mai**

Féié

**Vendredi 15 mai**

**Lundi 18 mai**  
(Végétarien)

Salade iceberg, haricots  
rouges / maïs  
Poisson sauce béarnaise  
tomatée  
Riz parfumé  
Yaourt

**Mardi 19 mai**

Riz au thon  
Sauté de bœuf aux  
oignons et olives  
Purée de patate douce bio  
Fromage  
Fruit

**Mercredi 20 mai**

Julienne en salade  
Chou farci  
Crème Mont-Blanc

**Jeudi 21 mai**

Rillettes de poisson  
Omelette aux herbes  
Coquillettes  
Compote

**Vendredi 22 mai**

Salade crétoise  
Palette de porc à la  
provençale  
Duo de courgettes  
Tiramisu

**Lundi 25 mai**

Féié

**Mardi 26 mai**

Œuf mayo  
Poulet rôti  
Duo de haricots  
Entremet caramel

**Mercredi 27 mai**

Pâté aux pommes  
Moussaka  
Salade verte  
Fraise melba

**Jeudi 28 mai**  
(Végétarien)

Concombre à la crème  
Poisson meunière  
Pâtes colorées  
Fromage  
Fruit

**Vendredi 29 mai**

Friand  
Porc au caramel  
Trio de quinoa  
Glace

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits.