



AVRIL 2026

MENU CANTINE



30/03/2026 AU 03/04/2026

06/04/2026 AU 10/04/2026

27/04/2026 AU 01/05/2026

LUNDI	<p>Salade Printanière Aiguillettes de poulet citron Purée patate douce Brie  Semoule chocolat </p>			<p>Salade verte composée Hachis parmentier canard P'tit Louis (coque) Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Salade du pêcheur Haché de veau à la crème Carottes et panais poêlés Petit-suisse sucré  Fruit de saison</p>	<p> Carottes vinaigrette  Chipolatas Petits pois à la tomate  St Albray Brioche perdue sauce caramel beurre salé</p>		<p> Chips tortilla et rillettes thon Filet mignon sauce miel moutarde Céréales et légumes du soleil Petit Nova fruit  Tarte pommes pâtissière</p>
JEUDI	<p><i>Menu Végétarien</i>  Salade Boléro Omelette gruyère Gratin de choux-fleurs  Vache qui rit  Cheesecake fruits rouges</p>	<p> Wrap crudités thon  Piccata poulet saveur kebab  Fusilli  St Môret  Fruit de saison</p>		<p> Concombre Carbonade flamande Frites St Albray Fruit de saison</p>
 VENDREDI	<p>Macédoine mayo Poisson du jour sauce lards  Riz 3 couleurs  Yaourt bio vanille  Fruit de saison</p>	<p>Salade César Poisson pané Carottes Normandes Gouda  Brookies</p>		

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.

Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio-locaux (Verneuil-sur-Indre).

Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqmarslapile.fr