

# Menus du 30 mars au 3 avril 2026

**Lundi 30**



**Mardi 31**

**Mercredi 1**



**Jeudi 2**



**Vendredi 3**

Betteraves vinaigrette

Filet de colin-lieu  
sauce crevettes

Omelette

Duo de carottes et  
courgettes râpées

Tomates vinaigrette

Curry de pois chiches

Pommes vapeur  
Epinards à la crème

Polenta  
Ratatouille

Spaghetti bolognaise

Emincé de porc  
sauce estragon

Riz

Petit fromage sous cire

Camembert

SV : Carbonara de  
poisson

SV : Blanquette de  
haricots blancs

Petit-suisse nature  
sucré

Compote de poire

Pomme

Spaghetti

Blé

Assiette de fruits

(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Mangeons local et durable dans nos cantines est de retour pour la 2e édition. Le 6 mars 2025, 22 communes de la Métropole ont participé à ce repas avec pour objectif de proposer des aliments locaux et/ou de qualité.



**Bon appétit !**



Pain aux céréales  
Fromage  
Jus d'orange

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait

Biscuit nappé chocolat  
Compote pomme-  
abricot

Baguette  
Beurre  
Banane

Gâteau au yaourt  
maison  
Yaourt aromatisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 6 au 10 avril 2026

**Lundi 6**

**Mardi 7**



**Mercredi 8**

**Jeudi 9**

**Vendredi 10**

**Déjeuner**

FERIE

Lasagnes  
végétales



Salade verte

Bûchette de chèvre

Poire



Salade coleslaw

Rôti de bœuf froid



SV : Couscous de légumes

Semoule



Yaourt fermier  
à la fraise



Filet de hoki  
au basilic



Pommes vapeur  
Chou romanesco



Petit fromage double  
crème

Banane

Salade piémontaise

Paupiette de dinde  
sauce provençale



SV : Galette de millet à  
l'orientale

Carottes braisées



Saint-Nectaire



Petit pot de glace

La salade coleslaw est une recette d'origine néerlandaise composée de chou et de carottes rappés. Elle porte son nom du mot « koolsla » qui signifie salade de chou (« kool » signifie chou et « sla » signifie salade).

**Bon appétit !**



**Gôter**

Quatre-quarts maison  
aux pépites de chocolat



Jus de pomme



Pain aux céréales  
Fromage



Compote pomme-fruits  
rouges



Gaufre liégeoise  
Yaourt aromatisé

Baguette  
Beurre  
Kiwi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 27 avril au 1 mai 2026

**Lundi 27**

**Mardi 28**

**Mercredi 29**

**Jeudi 30** 

**Vendredi 1**

Concombres  
vinaigrette

Filet de colin-lieu  
sauce citronnée

Sauté de veau  
sauce marengo

Tomates  
mozzarella

Merguez

Purée de pommes de terre

SV : Gratin de tortis  
montagnard

Dahl de lentilles

SV : Steak fromager

Coulommiers

Haricots verts à l'ail

Riz

Semoule

Assiette de fruits  
(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Bûchette de chèvre

Fromage blanc fermier  
au coulis de fruits  
rouges

Petit fromage moussoux

Compote de poire

Semoule au lait

FERIE

Jeudi je te propose comme chaque semaine un menu végétarien. Ce menu est important car il te permet de diversifier ton alimentation et les sources de protéines pour rester en bonne santé ! Cette semaine tu pourras déguster un délicieux Dahl composé de lentilles et assaisonné avec du curry et du curcuma. Il sera accompagné de riz pour des protéines de qualité.

**Bon appétit !**



Baguette viennoise  
Confiture  
Lait

Baguette  
Beurre  
Jus d'orange

Gâteau au yaourt  
maison  
Pomme

Pain aux céréales  
Fromage  
Compote pomme-  
banane