























Menu du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars 	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril <i>Mangeons local et durable</i>	Vendredi 3 avril
<p>Céleri sauce bulgare </p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>strogonoff</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Betteraves cuites  mimosa</p> <p>Pané au fromage</p> <p>Purée</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Croissant au jambon</p> <p>Croissant au fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt</p> <p></p>	<p>Radis </p> <p>Pâtes  bolognaise </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>fermier  sur lit de</p> <p>pomme </p> <p></p>	<p>Potage de légumes avec féculents </p> <p>Dos de cabillaud dugléré</p> <p>Chou-fleur et brocolis </p> <p>Crème caramel </p>
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Gouter Céréales lait	Goûter Pain au chocolat	Goûter Pâtisserie	Goûter Pain  beurre  chocolat	Gouter Cake



Bonjour ! Le 2 avril 2026, 18 communes du territoire s'engagent autour de l'alimentation locale et durable en mettant en valeur les produits locaux et labellisés au sein de leurs cantines. L'animation « Mangeons local et durable dans nos cantines » vise à mettre en lumière le travail effectué par les communes et leurs équipes de restauration pour proposer des produits de qualité, locaux et durables au sein des restaurants scolaires.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

-  Fruits et crudités
-  Entrée / plat protidique
-  Viandes, poissons, œufs
-  Féculents et céréaliers
-  Légumes verts, fruits cuits
-  Produits laitiers
-  Origine Normandie
-  Pêche durable
-  Sans porc
-  Agriculture biologique
-  Label rouge
-  AOC
-  Végétarien