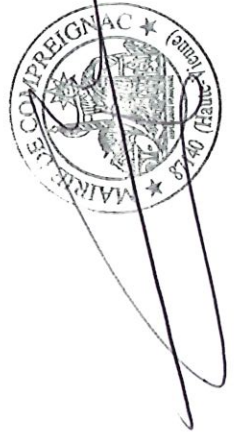


Menus Avril 2026 COMPREGNAC

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
 Veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France
 Porc qualité label, poulet qualité label.
 Ces informations ne sont pas contractuelles.
 Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

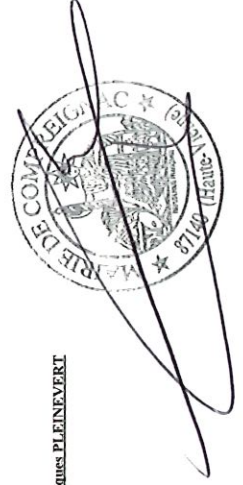
14	LUNDI 30	Feuilleté charcutier Rôti de veau flageolets Kiri Kiwi	CUJ PP PAL 5 FEC FRO + 150 FRUIT CRU	MARDI 31	Poireaux en vinaigrette Hachis parmentier farce aux lentilles Emmental Pomme	FEC VEAU NON HACHE LC FRO + 150 FRUIT CRU	MERCREDI 1	Radis au beurre Mijoté de dinde Tortis Chaurice Compote	J	CRU DOLIF HACHE 15N FEC FRO 180/115 CUJ	JEUDI 2	Carottes râpées Boules au bœuf Blé vapeur Yaourt aux fruits Poire au chocolat	CRU DOLIF HACHE 15N FEC PLA 180 + 180.5 CUJ	VENDREDI 3	Macédoine mayonnaise Saumon sauce aneth Vermicelle de riz au brocoli Comté AOP Brioche perdue	CUJ + 15N POUSION 75N PL 3 FEC FRO + 150 FRUIT CRU
15	LUNDI 6		CUJ FEC FRO 180/115 FRUIT CRU	MARDI 7	betteraves pois chiche vinaigrette croque monsieur verte mâche faissette banane	CRU ADAT NON HACHE LC FRO + 150 FEC	MERCREDI 8	Salade pamplemousse avocat Noix de joue de porc lentilles Liègeols chocolat	J	CRU PORC MARE FEC PLA 180 + 180.5 FRUIT CRU	JEUDI 9	salade de pomme de terre thon Poulet rôti Petits pois Flan Poire	FEC + 15N VOL ALLE LC PLA 180 + 180.5 FRUIT CRU	VENDREDI 10	Quiche ricotta et asperges Merlu beurre blanc Haricots beurre Emmental Compote de pomme pain d'épices	CRU POUSION 75N PL 3 FEC FRO + 150 CUJ
16	LUNDI 13			MARDI 14	PAIN / FROMAGE		MERCREDI 15	PAIN / CHOCOLAT			JEUDI 16	FROMAGE BLANC / 1/2 BANANE		COMPOTE / PETIT LU	VENDREDI 17	
17	LUNDI 20	risolis mais emmental quiche au fromage salade verte Brie poire	FEC LC FRO + 150 FRUIT CRU	MARDI 21	carottes râpées saucisses lentilles brie compote de pomme	CRU PORC MARE FEC FRO 180/115 CUJ	MERCREDI 22	Saucissons à l'ail boules au bœuf sauce tomate gratin de choux fleurs Yaourt aromatisé banane	9	HOP + 15N VOL ALLE LC PLA 180 + 180.5 FRUIT CRU	JEUDI 23	poireau vinaigrette Paelia au poulet cantal pomme	CUJ VEAU NON HACHE FEC FRO + 150 FRUIT CRU	VENDREDI 24	houx fleur croquant sauce ail et fines herbes saumon grillé gratin de courges butternut crème caramel pain d'épices	CRU POUSION 75N PL 3 LC PLA 180 + 180.5 FEC + 15N
18	LUNDI 27	Asperge vinaigrette Spaghetti bolognaise façon végétarienne Saint nectaire AOP Banane	HOP + 15 % de LIP PP PAL 5.1 LC PLA 180 + 180.5 FRUIT CRU	MARDI 28	salade verte et choux rouge daube de bœuf farfalle maroille gâteau au pomme	CRU DOLIF NON HACHE FEC FRO + 150 CUJ	MERCREDI 29	Cahe pesto et camembert Escalope de dinde panée Poêlée de fèves et lardons Fromage blanc Pomme	J	FEC VOL ALLE LC FRO 180/115 FRUIT CRU	JEUDI 30	Pâté de campagne Carbonnade mexicaine Beignets de légumes Crème vanille	CUJ + 15N PORC MARE FEC FRO 180/115 VEGET + 150 + 150	VENDREDI 1		CRU POUSION 75N PL 3 LC FRO + 150 FRUIT CRU
								GATEAU CHOCOLAT MAISON								



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/03 au 03/04	Feuilleté charcutier Rôti de veau flageolets Kiri Kiwi	Poireaux en vinaigrette Hachis parmentier farce aux lentilles Emmental Pomme	Radis au beurre Mijoté de dinde Tortis Choucroute Compote	Carottes râpées Boulettes au bœuf Blé vapeur Yaourt aux fruits Poire au chocolat	Macedoine mayonnaise Saumon sauce aneth Vermicelle de riz au brocoli Comté AOP Brioche perdue
Du 06/04 au 10/04	0 0 0 0 0	betteraves pois chiche vinaigrette croque monsieur verte mâche faisselle banane	YAOURT / BISCUIT Salade pamplemousse avocat Noix de jouc de porc lentilles Liégeois chocolat	salade de pomme de terre thon Poulet rôti Petits pois Flan Poire	Quiche ricotta et asperges Merlu beurre blanc Haricots beurre Emmental Compote de pomme pain d'épices
Du 13/04 au 17/04		PAIN /FROMAGE	PAIN / CHOCOLAT	FROMAGE BLANC / 1/2 BANANE	COMPOTE / PETIT LU
Du 20/04 au 24/04	risonis maïs emmental quiche au fromage salade verte Brie poire	carottes râpées saucisses lentilles brie compote de pomme	Saucissons à l'ail boules au bœuf sauce tomate gratin de choux fleurs Yaourt aromatisé banane	poireau vinaigrette Paella au poulet cantal pomme	Choux fleur croquant sauce ail et fines herbes saumon grillé gratin de courges butternut crème caramel pain d'épices
Du 27/04 au 01/05	Asperge vinaigrette Spaghetti bolognaise façon végétarienne Saint nectaire AOP Banane	salade verte et choux rouge daube de bœuf farfalles maroille gâteau au pomme	COMPOTE / BISCUIT Cake pesto et camembert Escalope de dinde panée Poêlée de fèves et lardons Fromage blanc Pomme	Pâté de campagne Carbonnade mexicaine Beignets de légumes Crème vanille	

Le Maire,

Jacques PLEINEVERT



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 30 MARS
AU 3 AVRIL
*_**
*_**

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à	coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Feuilleté charcutier Rôti de veau flageolets Kiri Kiwi			☒	☒	☒												
MARDI	Poireaux en vinaigrette Hachis parmentier farce aux lentilles Emmental Pomme	☒	☒	☒												☒		
MERCREDI	Radis au beurre Mijoté de dinde Tortis Chaource Compote YAOURT / BISCUIT	☒	☒	☒	☒	☒												
JEUDI	Carottes râpées Boules au bœuf Blé vapeur Yaourt aux fruits Poire au chocolat	☒	☒	☒									☒			☒		
VENDREDI	Macédoine mayonnaise Saumon sauce aneth Vermicelle de riz au brocoli Comté AOP Brioche perdue	☒	☒	☒		☒										☒		

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL
*_*_*
*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	0 0 0 0 0																
MARDI	betteraves pois chiche vinaigrette croque monsieur verte mâche faisselle banane																
MERCREDI ALSH	Salade pamplemousse avocat Noix de joue de porc lentilles 0 Liègeois chocolat PAIN / CHOCOLAT																
JEUDI	salade de pomme de terre thon Poulet rôti Petits pois Flan Poire																
VENDREDI	Quiche ricotta et asperges Merlu beurre blanc Haricots beurre Emmental Compote de pomme pain d'épices																

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 13 AVRIL
 AU 17 AVRIL
 *_*_*

LUNDI

MARDI

MERCREDI
ALSH

JEUDI

VENDREDI

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
 veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
 porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 20 AVRIL
AU 24 AVRIL

*_*_*

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à	coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI																		
MARDI	carottes râpées saucisses lentilles brie compote de pomme	☐	☐													☐		
MERCREDI	Saucissons à l'ail boules au bœuf sauce tomate gratin de choux fleurs Yaourt aromatisé banane	☐	☐										☐					
JEUDI	poireau vinaigrette Paella au poulet cantal pomme	☐	☐													☐		
VENDREDI	Choux fleur croquant sauce saumon grillé gratin de courges butternut crème caramel pain d'épices	☐	☐	☐														

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 27 AVRIL
AU 1 MAI

*_*_*

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Asperge vinaigrette Spaghetti bolognaise façon végétarienne Saint nectaire AOP Banane				☐			☐							☐		
MARDI	salade verte et choux rouge daube de bœuf farfalles maroille gâteau au pomme	☒			☐												
MERCREDI	Cake pesto et camembert Escalope de dinde panée Poêlée de fèves et lardons Fromage blanc Pomme			☐	☐	☐											
	GATEAU CHCOLAT MAISON			☐	☐	☐											
JEUDI	Pâté de campagne Carbonnade mexicaine Beignets de légumes 0 Crème vanille	☒			☐												
VENDREDI																	

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

