CANTINE SCOLAIRE SELF ENSUES LA REDONNE – Avril 2026

Téléchargez moi

Labels Egalim :

Produit issu de l'agriculture biologique
Label Rouge
Menu végétarien
Haute valeur environnementale
Appellation d'origine protégée
Poisson MSC
Appellation d'origine contrôlée

Nos engagements :

Produit local
Dessert maison
Viande d'origine France
100% fraîcheur

LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars	JEUDI 02 Avril	VENDREDI 03 Avril
		Salade de tomates Salade mixte Poisson meuniere Coquillettes Fromage ou laitage Pêche au sirop	Salade de lentilles Salade de pâtes Rôti de dinde à la moutarde Pôelée de légumes de saison Fromage ou laitage Fruit de saison
		Cake olive feta / fruit de saison	Pain chocolat / yaourt / fruit
LUNDI 06 Avril	**MARDI 07 Avril**	**JEUDI 09 Avril**	**VENDREDI 10 Avril**
Lundi de Pâques	**Menu Bio**	**Menu de Pâques**	***Menu anti-gaspi***
Férié	Salade de concombre Carottes râpées Boulettes de bœuf à l'italienne Pâtes Fromage ou laitage Compote maison	Œufs mimosa Quiche au fromage Rôti de porc de montagne DUO ALBION aux petits légumes Fromage AOP ou laitage Entremet au chocolat, chocolat de Pâques	Rosette, cornichons (croque fromage) Duo de crudités Steak hâché de bœuf en sauce Frites Fromage ou laitage Timbale vanille chocolat (glace)
	Pizza / fruit de saison	Gâteau maison / yaourt / fruit	Pain miel / fruit / fromage blanc
LUNDI 13 Avril	**MARDI 14 Avril**	**JEUDI 16 Avril**	**VENDREDI 17 Avil**
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
LUNDI 20 Avril	**MARDI 21 Avril**	**JEUDI 23 Avril**	**VENDREDI 24 Avril**
Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
LUNDI 27 Avril	**MARDI 28 Avril**	**JEUDI 30 Avril**	**VENDREDI 01 Mai**
Menu veggie	***Menu bio***		**Fête du travail**
Friand fromage Œufs mayonnaise Raviolis aux légumes Kiri Fruit de saison	Salade mixte Carottes râpées Pilons de poulet Brocolis sautés Yaourt nature Compote maison	Salade de concombre à l'asiatique Salade aubergine et feta Porc au caramel Riz cantonais (sans viande) Fromage blanc Crème dessert	Férié
Yaourt / pain pâte à tartiner / compote	F blanc / fruit / moelleux chocolat	Gâteau maison / yaourt / fruit	

Menu végétarien
Menu à thème
Goûter
Sous réserve d'approvisionnement

19/02/2026

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.