





# MENUS CANTINE

Avril 2026

Célestine s'envole au Pays-Bas pour le festival des fleurs de Keukenhof



Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
<b>Œuf mimosa</b> Boulettes de bœuf sauce poivrade <b>Semoule</b> Fruit frais	<b>Salade verte</b> , maïs, croûtons Poisson sauce aux agrumes Courgettes « Les anniversaires de mars »  <b>Gâteau au chocolat et Smarties</b>	Tomate <b>Feuilleté au fromage</b> Haricots beurre Compote	Concombre à la crème <b>Poulet</b> à l'estragon <b>Riz</b> Crème à la vanille et caramel
<b>Vacances</b>			
Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Salade composée Poisson pané et citron <b>Boulgour</b> à la crème « Gâteau des 100 jours »	<b>Salade</b> au gouda Rooworst (saucisse fumée) Stampot (Purée de <b>légumes</b> ) Tompouce (mille-feuille)	Concombre à la vinaigrette <b>Coquillettes</b> à la bolognaise végétale (pâtes semi-complètes) <b>Yaourt aromatisé</b>	Taboulé ( <b>semoule</b> ) <b>Rôti de porc</b> Haricots verts Fromage blanc et coulis de fruits
Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	
<b>Pâté de campagne</b> Sauté de <b>bœuf</b> <b>Riz</b> Fruit frais	Betteraves mimosa Poisson sauce basilic Purée ( <b>pommes de terre</b> ) <b>Fruit</b> frais	Tomate <b>Cordon bleu</b> Petits pois « Les anniversaires d'avril » Brownie aux noix du Périgord 	Férié

**Légende :** Bio Local Bio et local Plat demandé par les enfants Menu végétarien Menu à thème  Dessert du chef

Viande d'origine française

Produits disponibles sous réserve d'approvisionnement et hors rupture

École de Moulin-Neuf - 9 rue Alexandre Dumas - 24700 MOULIN-NEUF

