



Au menu de la cantine de Trets



Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Boulette de bœuf à la tomate Coquillettes et emmental rapé Edam Compote	Salade d'endives et croutons Roti de porc à la sauge Flageolets Fromage Pâtisserie	Salade verte Cheese burger Pdt rissolés Glace Mr Freeze	Taboulé Filet de poisson pané et citron Gratin de courgettes Fruit	 Salade coleslaw Blanquette de veau Riz Camembert Flan aux œufs
Lundi 06/04/2026	Mardi 07/04/2026	Mercredi 08/04/2026	Jeudi 09/04/2026	Vendredi 10/04/2026
Salade de lentilles à l'échalotte Cordon bleu Haricots beurre en persillade Fruit de saison	Cèleri rémoulade Pavé fromager Gratin d'épinards Yaourt aromatisé Pêche au sirop	Salade de pâtes aux dés d'emmental Emincé de bœuf tomate Carottes à la crème Tarte aux pommes	Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Gratin d'aubergines Fromage blanc aromatisé Compote	Salade verte Tagliatelles au saumon et poisson blanc et emmental râpé Fromage Fruit de saison
Lundi 13/04/2026 Vacances	Mardi 14/04/2026 Vacances	Mercredi 15/04/2026 Vacances	Jeudi 16/04/2026 Vacances	Vendredi 17/04/2026 Vacances
Macédoine de légumes mayonnaise Chipolatas Pdt rissolés Fromage Fruit de saison	Taboulé Poisson meunière Gratin de choux fleurs Fromage Fruit de saison	Salade verte Sauté de dinde Basquaise Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Menu de Pâques Boulettes d'agneau Gratin Dauphinois Fromage Ile flottante	Omelette bio Petits pois et carottes bio Yaourt aromatisé Fruit de saison



Au menu de la cantine de Trets



Lundi 20/04/2026 Vacances	Mardi 21/04/2026 Vacances	Mercredi 22/04/2026 Vacances	Jeudi 23/04/2026 Vacances	Vendredi 24/04/2026 Vacances
Sardines à l'huile Escalope viennoise Epinards béchamel Fromage Compote	Salade verte Jambon de dinde Pates penne et emmental râpé Mister freeze glace	Tarte au fromage Sauté de porc au curry Courgettes ail et persil Fromage blanc Fruit	Salade de tomates basilic et mozza Rôti de veau Gratin de poireaux Miroir framboise (mousse bavaoise)	Marmite du pêcheur (soupe de poisson ; cube de colin ; moules décoquillées et emmental râpé) Pommes de terre vapeurs Yaourt aux fruits Fruit de saison
Lundi 27/04/2026	Mardi 28/04/2026	Mercredi 29/04/2026	Jeudi 30/04/2026	Vendredi 01/05/2026
Salade de pois chiche Galopin de veau sauce crème champignons Torti et emmental râpé Fruits de saison	Accras de morue et salade verte Rougail de saucisse et 50 %lentilles/ 50 %riz Banane	 Gaspacho de tomates et fromage frais Ebly aux petits légumes Courgettes en gratin Mimolette Fruit de saison	Salade de tomate et thon Paleron de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes printanière Fromage Crème dessert chocolat	FÉRIÉ

Les menus sont établis sous réserves d'approvisionnement et de fluctuation des effectifs - Légumes et fruits selon saison