



Ville de
CAGNES-SUR-MER



70 % DE PRODUITS BIO



MENUS DE MARS 2026

JOURS	SEMAINE DU 02/03 AU 06/03	SEMAINE DU 09/03 AU 13/03	SEMAINE DU 16/03 AU 20/03	SEMAINE DU 23/03 AU 27/03
LUNDI	Velouté de légumes Cabillaud sauce champignons et Cantadou Brocolis Yaourt aromatisé	Toast de fromage frais et tomates séchées Raviolis méditerranéens Fruit de saison	Feuilletés au fromage maison Sauté de veau aux olives Petits Pois Fruit de Saison	Salade verte Croustillant de pommes de terre au Reblochon AOP Cocktail de fruits
MARDI	Salade Verte Poulet au thym Duo Purées courge et p de Terre Fruit de Saison	Potage Frais (pois cassés, petits pois, Cantadou) Hachis de Potiron façon Parmentier (viande hachée et potiron) Samos Fruit de saison	Carottes râpées Raisins secs et vinaigrette à l'orange Omelette aux pommes de Terre Camembert Fruit de saison	Moules marinières Frites Kiri Fruit de Saison
MERCREDI	Laitue Goulash Spaghetti + emmental râpé Crème au chocolat	Salade paysanne (salade , fromage, tomates) Lasagnes de boeuf Compote de pomme	Salade au fromage Boulettes chasseur Eby au jus + râpé Ille Flottante	Salade Folette Daube Polenta Fromage Blanc aux fruits
JEUDI	Bruschetta Salade Omelette à la Vache qui Rit Haricots Plats Crumble aux pommes	Couscous boulettes Et ses légumes Chanteneige Yaourt aromatisé	Poulet rôti au jus Papillons + Emmental râpé Comté AOP Salade d'agrumes au citron	Œufs durs mayo Salade Verte Spaghettis sauce Ricotta / Epinards et pois chiches grillés Brie Ananas caramélisé
VENDREDI	Rillettes de sardines et maquereau Bouchée à la reine (viande de veau) Carottes et Riz Fruit de Saison	Salade verte et croutons Rougail saucisse Tomates / Riz Donuts	Potage au potiron et Kiri Truite saumonée amandes et miel Haricots verts persillés Mousse au chocolat	Velouté de poireaux Chili Sin Carne Riz + emmental râpé Beignets aux pommes maison

Fruits,
 légumes et produits
 laitiers subventionnés
 dans le cadre du
 programme de l'Union
 Européenne à
 destination des écoles

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.
 La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers ([approvisionnements](#), grève, stocks, ...).
 Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française.
 Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine.

