

# MENUS DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

**MOIS D'AVRIL 2026**



	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Menu Végétarien	<b>MENU VERT</b> Quiche de légumes verts Pâtes au pesto Crème dessert	Radis beurre Sauté de bœuf Purée Fromage / Fruit	Salade composée Saucisse Lentilles Compote / sablés	Œuf mimosa Poulet rôti Haricots verts / P.de terre Gateau de Pâques
	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>			
Menu Végétarien	Lundi 20 avril Friand légumes et Fromage Cury végétarien Riz Yaourt / Fruit	Mardi 21 avril Soupe Viande rôtie P.de terre / Légumes Fromage / Fruit Choux ou Charlotte	Jeudi 23 avril Tartine de pâté Lasagnes de bœuf Salade Salade de fruits	Vendredi 24 avril Carottes râpées Poisson à la créole Légumes / Riz Crème dessert
	Menu Végétarien	Lundi 27 avril Bruschetta Colombo de légumes Pâtisserie	Mardi 28 avril Salade composée Poulet crémeux Coquillettes Fromage / Fruit	Jeudi 30 avril <b>MENU ROSE</b> Radis beurre Parmentier rose Skyr à la framboise Biscuit de Reims
			<b>FÉRIÉ</b>	



Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon, Ferme de Vialard

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane,

Pain : Epicerie de St Julien de Lampon