















MENU DU MOIS D'AVRIL 2026









Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 	Jeudi 2	Vendredi 3 
<p>En avril, ne te découvre pas d'un fil</p> 		<p>Macédoines de légumes Gratin dauphinois Steak haché Poisson d'avril au chocolat</p>	<p>Céleri Rémoulde Gratin mexicain de riz à la viande hachée  Croc'lait carré BIO  Banane</p>	<p>Carottes râpées BIO  Vinaigrette  Omelette au fromage Pâtes à la sauce tomate Petit Nature sucré</p>

Semaine « Nous luttons contre le gaspillage alimentaire »

Lundi 6 	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9 	Vendredi 10
<p>FERIE</p>	<p>MENU DE PÂQUES</p> 	<p>Mortadelle Pain/beurre Spaghettis bolognaise + gruyère  Banane </p>	<p>Macédoine de légumes Gratin dauphinois Cordon végétal Saint-Nectaire AOP  Compote pomme-banane </p>	<p>Mortadelle Pain/beurre Sauté de poulet  Sauce Boursin à l'ail et fines herbes  Pennes  Kiwi</p>

Bonnes Vacances à tous

Lundi 27 	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 	Vendredi 1er mai
<p>Salade de tomates/concombres Vinaigrette Gratin de poisson Brocolis  Riz  Kiri BIO  Crème dessert vanille</p>	<p>Pâté de campagne Cornichons Purée maison  Saucisse de Toulouse  Sundae Caramel </p>	<p>Salade de tomates Vinaigrette Rougail saucisse Réunionnais Petit Nova aux fruits </p>	<p>Betteraves rouges BIO  Vinaigrette Boulettes d'agneau BIO Semoule BIO  Ratatouille BIO  Pomme BIO </p>	<p>Fête du Travail — Férié</p> <p>En mai, fais ce qu'il te plaît</p> 



Pas de demande pour ce mois

Les P'tites Infos Avril

Mercredi 1er avril : Journée du Poisson d'Avril

Samedi 4 avril : Chasse aux Œufs Parc de l'Hôtel de Ville de 10 heures à 13 heures (sur inscription - places limitées)

Vacances de Printemps du vendredi 10 avril soir au lundi 27 avril 2026 matin

Accueils de loisirs à partir du lundi 13 au vendredi 24

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE LONGUENESSE
 Longuenesse
 250 couverts
 Enseignement
 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2025

19 % bio



8 % durables et de qualité (hors bio)



En 2024, nos produits étaient à 9 % bio et 8 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

- Cette cantine est en conformité avec le volet diversification des sources de protéines et menu végétarien.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.
ma-cantine.agriculture.gouv.fr