

Menu du 09 mars 2026 au 01 mai 2026

lundi 09 mars.	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote	Carottes régionales râpées vinaigrette à la ciboulette	Potage de légumes	Salade iceberg vinaigrette au balsamique IGP
Chipolatas vpf lr au jus	Pizza tomate mozzarella et emmental	Bolognaise de boeuf vbf	Émincé de cuisse de poulet FR sauce crème
Semoule BIO	Salade verte vinaigrette	penne bio	Haricots verts BIO persillés
Vache qui rit bio	Tomme noire IGP	Emmental BIO râpé	Verre de lait BIO
Kiwi BIO	Crème dessert vanille	Mandarine	Gâteau du chef au spéculoos (farine Bio)
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Taboulé (semoule Bio)	Salade verte vinaigrette Caesar	Mélange de fusilli BIO et maïs vinaigrette persillée
Chili sin carne	Filet de poisson MSC meunière, citron	Ragout de saucisse aux oignons façon Coddle	Paupiette au veau FR sauce au jus
Riz de Camargue igp	Brocolis CE2	pommes de terre vapeur	Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Pont l'Evêque AOP	Edam BIO	Crème Anglaise	Suisse sucré
Crème dessert chocolat	Orange BIO	Pudding du Chef aux pépites de chocolat	Kiwi BIO
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
salade de pommes de terre façon piémontaise vinaigrette mayonnaise	salade de lentilles bio vinaigrette	Carottes râpées régionales vinaigrette xérès	Pâté de campagne vpf ce2 et cornichon
Sauté de dinde FR sauce normande	Omelette du chef (MEA) au fromage	Jambon blanc de porc LR & Ketchup du chef	Pavé de poisson huile d'olive et citron
Petits pois au bouillon	Épinards béchamel	Coquillettes bio régionales	Boulgour pilaf
Petit moulé nature	Yaourt nature local	Emmental Bio râpé	Mimolette Bio
Pomme V E R	Banane bio	Flan vanille nappé caramel BIO	Compote fraîche pomme BIO

Menu du 09 mars 2026 au 01 mai 2026

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Betteraves BIO vinaigrette au vinaigre de framboise	Chou blanc réional râpé vinaigrette au curry	Tarte du Chef au fromage	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive
Légumes couscous aux pois chiches	Boulettes au boeuf vbf Bio sauce tomate	Rôti de porc vpf régional sauce au miel et aux épices	Filet de saumon MSC sauce à l'aneth
Semoule bio	Haricots verts BIO persillés	Chou fleur CE2 persillé	Torti bio
Gouda BIO	Camembert BIO	Suisse fruité	Cantal AOP
Mandarine	Beignet chocolat noisette	Kiwi BIO	Crème dessert chocolat
lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
férié	Radis roses et beurre	Oeuf dur mimosa	Rosette LR et cornichon
férié	Saucisse de porc CE2 au jus	Sauté de dinde Fr sauce Bercy	Filet de poisson pané MSC et citron
férié	Flageolets persillés	Risotto de pâques	Épinards béchamel
férié	Vache qui rit BIO	Chantilly & Vermicelles multicolores	Tomme noire IGP
férié	Orange BIO	Fondant au chocolat du chef (farine bio)	Banane BIO
lundi 13 avril	mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Salade coquillettte bio arlequin vinaigrette persillée	Mélange de carotte et chou râpé sauce mayonnaise	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette au pesto	Salade verte vinaigrette à l'échalote
Cordon bleu de dinde FR	Dos de colin d'Alaska MSC sauce paprika	Sauté de porc sauce champignons	Lasagnes aux lentilles bio
Petits pois CE2	Riz de camargue IGP pilaf	Gratin de chou fleur CE2 béchamel	
Cantal AOP	St Môret BIO	Saint Paulin	Yaourt nature
Crème dessert vanille	Pomme V E R	Banane BIO	Compote fraîche de pommes BIO ananas

A decorative banner featuring a close-up of a glass jar filled with golden honey. A wooden honey dipper with several ridges is positioned on the right side, partially submerged in the honey. The text is overlaid on the left side of the banner.

Menu du 09 mars 2026 au
01 mai 2026

[illegible]