


	<i>Semaine du 09 au 13 mars 2026</i>	<i>Semaine du 16 au 20 mars 2026</i>	<i>Semaine du 23 au 27 mars 2026</i>	<i>Semaine du 30 mars au 3 avril 2026</i>
Lundi	Betteraves vinaigrette Poulet sauce cocotte Boulgour BIO Yaourt aromatisé	Galette de pois et légumes Epinards à la crème Fromage blanc et sucre Biscuits aux sésames BIO	Rillettes de porc et cornichons Sauté de bœuf sauce forestière Petits pois au jus Fruit	Salade verte BIO et vinaigrette Sauté de dinde à la diable Blé BIO Petit moulé
Mardi	Blanquette de veau Pommes de terre BIO vapeur Lou Mirabel Compote pomme abricots + biscuit	Menu MONTAGNE Salade d'haricots verts vinaigrette Croquets aux lardons porc Fruit	Carottes BIO râpées vinaigrette Lentilles BIO sauce italienne Pennes BIO et fromage râpé BIO Carré Président	Salade de pépinettes aux olives sauce basilic Cordon bleu Chou fleur en béchamel Fruit BIO
Jeudi	Potage de légumes verts Lasagnes aux légumes Fruit	Pizza mozzarella Sauté de taureau Purée de carottes BIO Fruit BIO	Duo de chou Filet de lieu à la provençale Semoule BIO Compote de pommes poires + biscuit	Carotte râpée BIO vinaigrette au cumin Spaghettis BIO aux lentilles et fromage râpé BIO Flan vanille + biscuit
Vendredi	Carottes BIO râpées vinaigrette Nuggets poisson Purée de céleri Crème dessert vanille + biscuit	Menu ASIATIQUE Salade verte BIO et vinaigrette sauce soja Nems aux crevettes Riz BIO cantonnais (omelette) Mousse au chocolat + biscuit	Nuggets de dinde Chou fleur persillé Fromage blanc et sucre Cake au citron	Salade de pommes de terre BIO et haricots verts Filet de saumon sauce hollandaise Epinards à la crème Gouda

	<i>Semaine du 06 avril au 10 avril 2026</i>	<i>Semaine du 13 au 17 avril 2026</i>
Lundi		Salade de lentilles aux échalotes Poulet rôti au thym Carottes BIO à la crème Fruit BIO
Mardi	Omelette Frites & ketchup Petit suisse BIO Fruit	Menu AMERICAIN Salade verte BIO et vinaigrette Hot dog de volaille Potatoes Fromage blanc et sucre
Jeudi	Salade verte BIO, croûtons et vinaigrette Boulette d'agneau printanier Printanière de légumes Gateau chocolat et sa surprise	Salade d'haricots verts échalotes Filet de lieu sauce oseille Purée de pommes de terre Croc lait BIO
Vendredi	Salade coleslaw (carottes BIO chou HVE) Filet de poisson meunière Purée de courge St paulin	Chili sin carn Riz BIO de Camargue Camembert Compote pomme BIO + madeleine

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

09/03/2026