



MENU



DU 2 AU 6 MARS 2026

Semaine 10	Déjeuner	Dîner
Lundi 02/03	Entrées variées <i>Salade tomate-mozzarella</i> <i>Chili con carne</i> ou Rougail carottes Riz pilaf – Haricots rouges <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade endives et jambon aux noix</i> <i>Quiche chabichou et tomates confites</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Ananas au sirop</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 03/03	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Cuisse de poulet au curry</i> ou Pavé de lieu à la nage <i>Pommes vapeur</i> ou Tomates à la provençale <i>Tarte au citron</i> ou Gâteau basque <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade de pâtes carottes et amandes</i> <i>Emincé de porc ail et fines herbes</i> <i>Carottes à la crème</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Lait à boire</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 04/03	Entrées variées <i>Accras de morue</i> <i>Tortellini tomate-mozzarella sauce à la crème</i> <i>Salade</i> <i>Crème dessert Bio</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Pizza thon-pommes de terre</i> <i>Salade</i> <i>Pilons de poulet au citron</i> <i>Blé brunoise de légumes</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Paris-Brest</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 05/03	Entrées variées <i>Salade de riz créole Bio</i> <i>Emincé de dinde sauce moutarde</i> ou Ballotin de lapin sauce chorizo <i>Haricots blancs Label Rouge</i> ou Carottes Vichy <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Entremets pistache- noisette</i> ou Semoule au lait MAISON <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Œuf mayonnaise</i> <i>Sauté de bœuf à la provençale Bio</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 06/03	Entrées variées <i>Salade de betterave crue – pomme - surimi</i> <i>Steak grillé Label Rouge</i> ou Jambon aux herbes <i>Semoule</i> ou Ratatouille <i>Compote artisanale et Ménélik</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Duo de saucisson</i> <i>Pâtes fraîches Bio à la sauce bolognaise Bio végétarienne</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Tartelette à l'orange</i> <i>Pommes Bio</i>

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.