



MENU



DU 23 au 27 MARS 2026

Semaine 13	Déjeuner	Dîner
Lundi 23/03	Entrées variées <i>Crêpe jambon-fromage</i> <i>Chili con carne</i> ou Piperade <i>Riz pilaf</i> ou Maïs rôti <i>Yaourt aux fruits au sirop</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Soupe de légumes et accompagnement</i> <i>Lasagnes aux légumes</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Tarte grillée aux pommes</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 24/03	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Choucroute</i> ou Pavé de lieu <i>Pommes vapeur</i> <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Pâté en croûte</i> <i>Quiche lorraine</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 25/03	Entrées variées <i>Betterave mimosa</i> <i>Panini jambon-fromage</i> <i>Pommes pop's</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Pommes Bio*</i> PAIN BIO	Entrées variées <i>Samoussas de bœuf</i> <i>Escalope de veau au cognac</i> <i>Ratatouille MAISON</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Brassé végétal coco-framboise</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 26/03	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Tortellini 3 fromages sauce Aurore</i> <i>Tortellini tomate-mozzarella sauce crème</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Animation « route des fromages de chèvre » *</i> <i>Entremets pistache et noisettes</i> ou Semoule au lait au chocolat MAISON <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Ouf mayonnaise</i> <i>Emincé de bœuf à la provençale</i> <i>Salsifis à l'ail et au persil</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Gâteau chinois</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 27/03	Entrées variées <i>Salade de boulgour Bio au thon</i> <i>Sauté de dinde marengo</i> ou Saucisse de Toulouse <i>Haricots blancs LABEL ROUGE</i> ou Flan de légumes <i>Lait à boire</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade tomates - maïs</i> <i>Caille à la crème</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Bouillie au chocolat MAISON</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.