



AU MENU

Du **lundi 16 mars 2026** au **vendredi 20 mars 2026**

LUNDI

- Salade verte BIO aux Croutons
- Carottes râpées BIO Local
- Salade de Mache garnie
- Filet de poisson Sauce Nantaise
- Curry de Pois chiche BIO
- Champignons persillés
- Riz Pilaf de Camargue
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits

MARDI

- Salade verte BIO aux dés d'emmental
- Asperges Sauce Maltaise
- Velouté aux petits pois BIO
- Sauté de porc BIO Local à la diable
- Tarte polenta reblochon BIO
- Haricots beurre
- Flageolets BIO au jus
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits BIO
- Crêpe sucre

JEUDI

- Salade verte Mêlée à la julienne de betterave
- Pizza au Fromage
- Croisillon au fromage
- Oeufs durs sauce Mornay BIO
- Galette de Légumineuses BIO sauce Cocktail
- Chou-fleur persillé
- Semoule couscous BIO
- Yaourt aux fruits BIO Local
- Corbeille de fruits BIO
- Cube de Poire au miel

VENDREDI

- Salade verte Mêlée aux lardons
- Chou rouge BIO Vinaigrette
- Salade maraîchère
- Carbonade de Boeuf BIO Local
- Cake Carotte & mozzarella BIO
- Epinards à la crème BIO
- Gnocchis de P de terre sauce tomate
- Plateau de fromages BIO Local
- Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



LE DÉPARTEMENT

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

