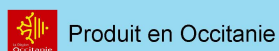


Menus du 2 au 8 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 				Betteraves vinaigrette 
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau et raisins secs  	Fondant de poulet façon Osso  	Saucisse braisée  	Poisson meunière, citron  	Raviolis aux 3 fromages sauce crème
s/porc, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine 	Lentilles sauce Osso Bucco 	Haricots rouges braisés 	Croq veggie	
Accompagnement	Semoule 	Pâtes BIO 	Mousseline de brocolis BIO  	Côtes de blettes sauce tomate 	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO   	Emmental râpé  	Saint Nectaire AOP    	Vache qui rit BIO    	Cantal AOP à la coupe  
Dessert		Purée de poire 	Fruit de saison	Fruit de saison	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 9 au 15 mars 2026



	Lundi	Mardi Irlande (sans couverts)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinard)		Œufs durs sauce cocktail	Concombres en salade
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Fish de colin sauce tartare	Haché de veau au jus	Crousti fromage	Rösti burger
s/porc, végétarien	Steak végétal au jus	Nuggets de blé sauce tartare	Pois chiches mijotés		Pain fromager
Accompagnement	Purée	Röstis de pomme de terre	Semoule	Brocolis béchamel	Sucrine
Fromage / Laitage		Saint Paulin BIO	Gouda à la coupe	Edam BIO	Petit suisse nature
Dessert	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



Menus du 16 au 22 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte 	Soupe de légumes et croûtons 		Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu 	Escalope végétale panée	Poisson meunière 	Raviolis au bœuf 	Haché de veau au jus 
s/porc, végétarien	Croq veggie		Mijoté de lentilles 	Raviolis aux 3 fromages	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	Carottes aux aromates 	Pommes de terre boulangères 	Riz pilaf 	Sauce Napolitaine 	Purée de butternut BIO 
Fromage / Laitage		Fromage blanc BIO 	Yaourt nature BIO 	Emmental râpé 	Vache qui rit BIO 
Dessert	Purée de pommes BIO 			Fruit de saison BIO 	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

