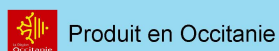


Menus du 2 au 8 mars 2026



	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  	Petits pois 	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO    	Emmental râpé	Saint Nectaire AOP    	Vache qui rit BIO  	
Dessert		Purée de poire 	Donut sucré	Fruit de saison	Crêpe nature

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 ».

