



Menus du 23 au 29 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Nuggets de poulet	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous au poulet	Boules de bœuf braisées	Bolognaise végétale au pois féverol BIO
<i>s/porc, s/viande, végétarien</i>	Nuggets de blé	Escalope végétale panée	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Haricots rouges braisés	
Accompagnement	Petit pois au jus	Pommes de terre rissolées	(Semoule)	Ratatouille	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Saint Bricet	Emmental BIO	Yaourt nature	Gouda à la coupe	
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	TwIBIO chocolat	Tarte aux pommes	Petit suisse aux fruits
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 ».

